

Au « ZINC » du Peiffeschof, Hostellerie du Peiffeschof « The Originals Relais »
9 Chambres de Charme et « Outdoor SPA »

Paule et Thierry NEYENS, entourés de leur jeune et dynamique équipe
En Cuisine : Pascal Lambermont, Théo
En Salle : Paule, Thierry, Kévin, et les jeunes en formation.

vous proposent leur concept de « *Brasserie Gourmande* »

- Prise des commandes de 12h00 à 13h et de 18h45 à 20h
 - Le Bar ferme à 15h30 les midis et 23h les soirs

Consultez notre carte des vins ainsi que notre sélection de Vins servis au Verre, les Bières Locales ou les GIN's Originaux..., Jus « Bio », Maitrank, Cocktail sans Alcool.

1 table = 1 seul ticket de caisse TVA = 1 paiement

Si vous bénéficiez d'un « bon cadeau », veuillez nous le remettre dès votre arrivée

- A. Céréales contenant du gluten, à savoir : blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées
- B. Crustacés
- C. Oeufs
- D. Poissons
- E. Arachides
- F. Soja
- G. Lait (y compris le lactose)
- H. Fruits à coque, à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland
- I. Céleri
- J. Moutarde
- K. Graines de sésame
- L. Anhybride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10mg/l
- M. Lupin
- N. Mollusque

Une allergie ou intolérance ? Parlez-nous en, nous en tiendrons compte.

*Nous vous informons sur tous les allergènes,
mais nous ne pouvons pas exclure une contamination croisée à 100%.*

La législation européenne impose que ces 14 allergènes soient clairement identifiés.

News, Promos, Fermeture, Job Etudiant, Stage ?
Réservation de votre prochaine nuitée en ligne sur NOTRE site...
« Facilité, meilleurs prix, souplesse, programme de fidélité »

Gin Spécial de la Semaine et Tonic 14 € Ou Spumante - Coings on the Rock's à 8,50 €
Ou nos apéritifs traditionnels sur notre carte digitale : Crémant, Kyr, Orval,....

A partager à l'apéro Filets de Harengs Marinés à picorer 6 €/ 2 pers

MENU de Saison à 33 € (entrée, plat) ou à 38 € (avec le dessert du jour)

Tataki de Saumon Mi-Fumé - Effilochée de Chou Rouge - Carpaccio d'Orange – Graines de Courge (A,C,D,H)

Ou

Notre Terrine de Marcassin au Foie Gras et Pistaches, Déclinaison de Betterave (C,H)

Emincé de Volaille Fermière au Curry Vert et Lait de Coco, Risotto de Potimarron – Fruits Secs (G,H)

Ou

Marmite du Pêcheur Façon Bouillabaisse , Pommes Grenailles – Rouille (C,D)

Pour les allergènes, merci de consulter les précisions sur notre site avec les lettres mentionnées

Vins servis au Verre 15 cl

" Riesling" Domaine Laurent et Rita Kox à Remich	5,0
"Marsanne-Roussanne" Esprit de Crés Ricards IGP Pays d'Oc	6,0
" Chardonnay" IGP Côtes de Gascogne	6,0
"Pinot Noir" Jérôme Fornerot à St Aubin en Bourgogne	8,5
"Syrah" Cuvée Désinvolte VDF Vignoble Gaia ' C. Bouvet) à Fouzilhon	6,0
"Cabernet Franc- Cabernet Sauvignon" Clos du Breil à Bergerac Famille Vergniaud 2018	6,0
Sélection du Mois le Verre de Moelleux ou Rosé	6,0

Entrées Traditionnelles à la Carte

Une Entrée du Menu 16 €

Deux Croquettes aux Crevettes Grises 17 € (A,B,C,D,E,,G,)

Une Terrine de Foie Gras de Canard Maison, Tranche de Pain Riche Dorée, Chutney du Moment 20 € (A,G)

Saumon Fumé extra doux du Peiffeschhof, Tranché au Moment 23 € (A,D)

Plats à la Carte ...

Filet de Daurade Sébaste Rôti sur Peau, Huile Vierge – Tomate - Basilic 27 € (D)

Une Tomate Bio Revisitée aux Crevettes Grises, Sauces – Frites – Salade 25 € (B,C,E,J)

Une Entrecôte de Bœuf Poêlée (300 gr), Sauce Poivre Vert , Frites et Salade 30 € (E,G,J)

Un Traditionnel Vol-au-Vent, Frites 25 € (A,G)

Une Cuisse de Canard Confite et Croustillante, Plats de Florenville Sautées, Salade d'Automne 25 €

Un Plat du Menu 25 €

Et nos suggestions du moment énoncées oralement (Gibiers , Soupe de Poissons, ...)