

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, Marius Bernard

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 20h15
- Le Bar ferme à 15h les midis et 23h les soirs
- Ouvert du Mardi midi au Samedi soir en été excepté le samedi midi
- A partir du 8/11 le restaurant sera fermé les samedis et dimanches comme par le passé...

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.

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 »

Maitrank Maison 5,70 Ou Gin d'Arlon Bio et Tonic 14 €  
Mojito 9 € ou Spumante Mirabelles – Gingembre on the Rock's 8 €  
Ou nos apéritifs traditionnels sur notre carte digitale  
A partager à l'apéro : Rillettes aux deux Saumons à Tartiner ..... 8 €/ 2 pers.

MENU de Saison à 33 € (entrée, plat) ou à 38 € (avec le dessert du Jour à commander en début de repas)

Filets de Maquereau Marinés à ma Façon, Concassée « Tomate-Basilic »  
Foccacia au Thym Citron (A,D)

Ou

Mousse de Jambon du Pays - Millefeuille Revisitée, Pêche de Vigne en Signature ... (A,G)

\*\*\*\*\*

Ballotine de Volaille Fermière, Stoemp « Maïs-Ciboulette », Jus Court – Sauge (A,C,G)

Ou

Dos de Lieu en Croûte de Flocons d'Avoine  
Déclinaison de Choux-Fleurs à la Grecque, Sauce Tartare (A ,D,G)

*Pour les allergènes, merci de consulter les précisions sur notre site ou de nous en parler.*

Vins servis au Verre

"Riesling " Domaine Pierre et Frédéric Becht à Dorlisheim en Alsace 2019	6,0
"Sauvignon-Sémillon" Le Clos du Breil à Bergerac 2018	6,0
"Chardonnay – Colombard " IGP Pays d'Oc 2019	6,0
"Grenache-Syrah-Cabernet" Vin de Pays de Cassan en Hérault 2018	6,0
" Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc" L'Odyssée Clos du Breil Côtes de Bergerac Famille Vergniaud 2018	6,0
" Pinot Noir" Domaine Pierre et Frédéric Becht à Dorlisheim en Alsace 2018	6,0
Sélection du Mois : Rosé ou Moelleux	6,0

### Entrées Traditionnelles à la Carte .....

Une Entrée du Menu 16 €

Jambon Séché « Grand Ducal » et Melon 17 € (ou 24 € en plat)

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 23 € (A,G)

Saumon Fumé extra doux du Peiffeschof, 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)

Risotto aux Champignons des Bois – Parmesan 27 € (A,C,G)

Filet Américain Préparé, Frites - Salade 21 € (C,E,J)

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

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

Une Cuisse de Canard Confite et Croustillante, Sauce Orange-Maitrank 25 €

Un Plat du Menu 25 €

Quelques Friandises...

En Verrine ... Une Mousse au Chocolat Noir à la Bière de Rochehaut 9,00 (C,G)

Un Parfait Glacé à la Bergamote et Mirabelles 9,00 (C,G)

Une Traditionnelle Dame Blanche, Chocolat Belge Chaud... 9,00 (C,G)

Un « Colonel » selon votre désir (Citron, Poire ou Framboise) 10,00

Un Café Glacé « Tout Simplement » 7,60 Ou  
Amélioré ... « Amaretto ou Jameson » 10 (C,G)

Notre Irish Coffee 12,00 (G)

Un Assortiment de Fromages Belges 14 (G) *ou (à partager pour 2 : + 4 €)*

*Un verre de Vin de dessert ? une Boisson chaude ? Un Digestif ?*