

MIR SINN UEWEN

Das Éislek ist ein Ausläufer der Ardennen. Es umspannt den Norden Luxemburgs und erstreckt sich über südliche Teile Ostbelgiens und nördliche Teile des Eifelkreises. In Deutschland sagen die Leute Islek und in Belgien Eeslek oder Ösling zu der Region, dessen Name sich wohl vom keltischen osninga – „Bergzug“ – ableitet.

Tief eingeschnittene Flusstäler mit markanten Talmäandern prägen das pittoreske Landschaftsbild. Die Hochflächen wurden früh gerodet und landwirtschaftlich genutzt. Mit Fleiß und Mühsal rangen die Menschen den kargen und steinigen Böden die Früchte ab. Genügsamkeit und Ausdauer sind daher Merkmale der Éisleker.

Heute präsentiert sich das Éislek als ausgezeichnete Wander- und Erlebnisregion mit hochwertiger Lebenskultur. Selbstbewusst und qualitätsorientiert besinnen sich die Éisleker auf ihre regionalen Schätze *uewen* auf dem „Bergzug“ und *uewen* im Norden – mir sinn uewen!

L'Éislek est un contrevent des Ardennes. Il comprend le nord du Luxembourg et s'étend sur la partie méridionale de l'est de la Belgique et au nord de l'Eifelkreis. En Allemagne, on dit Islek, en Belgique Eeslek ou Ösling pour cette région, dont le nom dérive probablement du celtique « osninga » qui signifie « chaîne de montagnes ».

Ce paysage pittoresque se caractérise par des vallées profondes avec des méandres de vallées impressionnantes. Les plateaux ont été défrichés très tôt et utilisés à des fins agricoles. Avec assiduité et avec labeur, la population a réussi à arracher des cultures à ces sols stériles et rocaillieux. Ainsi, la frugalité et la persévérance caractérisent les Éisleker.

Aujourd'hui, l'Éislek se présente comme une excellente région de randonnées et de découvertes où il fait bon vivre. Fiers de leur région, les habitants de l'Éislek aiment mettre en avant leurs trésors locaux *uewen*¹ sous le slogan - *mir sinn uewen*²!

¹ en haut

² nous sommes en haut



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture
et du Développement rural

« Fonds européen agricole
pour le développement rural:
l'Europe investit dans les
zones rurales »

LECKER & KLIMASCHONEND

Wir sind ein nachhaltig engagierter Betrieb im Naturpark Our. Gerne leisten wir einen Beitrag zur Umsetzung der Naturparkziele und machen mit unserem kulinarischen Angebot Regionalität, Traditionen sowie Ressourcen- und Klimaschutz erlebbar.

Typische Éisleker und Luxemburger Gerichte sind unsere Spezialität. Wir gestalten unser Angebot möglichst klimaschonend nach dem Prinzip der „kurzen Wege“: die Zutaten stammen bevorzugt aus dem betriebseigenen Gemüsegarten oder von Éisleker und Luxemburger Produzenten, die höchste Qualität in nächster Nähe bieten. Dadurch zeichnet sich unser Speiseangebot auch durch Saisonalität, Frische und faire Preise aus. Wir bieten Ihnen daher als Besonderheit eine Auswahl an KlimaPakt-Teller-Gerichten an, für die wir weitestgehend frische Zutaten und Lagerware aus eigener Herstellung sowie der nahen Umgebung verarbeiten.



Wir verarbeiten nur frische Zutaten und Lagerware aus eigener Herstellung oder von Produzenten aus nächster Umgebung.

Nous utilisons uniquement des produits frais et conservés issus de notre propre production ou de producteurs locaux.



Der Großteil der Zutaten kommt aus den Naturparken Our und Obersauer.

La plupart des produits cuisinés provient des parcs naturels de l'Our et de la Haute-Sûre.



Grundsätzlich werden Produkte verwendet, die im Großherzogtum Luxemburg produziert und weiterverarbeitet wurden.

De manière générale, les ingrédients utilisés ont été produits et conditionnés au Grand-Duché du Luxembourg.

DÉLICIEUX & RESPECTUEUX DU CLIMAT

Nous sommes une entreprise engagée dans le développement durable au sein du Parc naturel de l'Our. Nous sommes heureux de contribuer à la mise en œuvre des objectifs du parc et de faire découvrir le caractère régional, les traditions ainsi que la protection des ressources et du climat grâce à nos offres gastronomiques.

Les plats typiques de l'Éislek et du Luxembourg sont notre spécialité. Nous concevons notre offre de la manière la plus respectueuse possible du climat, selon le principe des « circuits courts » : de préférence, les ingrédients proviennent de notre potager ou de producteurs de l'Éislek et du Luxembourg offrant la meilleure qualité à proximité. Comme particularité, nous vous proposons donc une sélection de plats PacteClimat, pour lesquels nous utilisons, autant que possible, des ingrédients frais et mis en conserve issus de notre propre production et des environs.



EMPFEHLUNG - klimafreundlich genießen

SUGGESTION – respectueux du climat

Empfehlung – siehe Schiebertafel

Suggestion – voir tableau noir



Lecker Essen und dabei klimafreundlich handeln sind keine Widersprüche – im Gegen teil. Durch die Verwendung regionaler Zutaten, frisch oder nach guter Tradition einge macht – wenn möglich sogar aus dem eigenen Anbau – minimieren wir Transportwege und die Verschwendungen von Energie. Machen Sie mit und genießen Sie ein Stück Éislek, natürlich klimafreundlich!

Se régaler dans le respect du climat, ce n'est pas impossible - bien au contraire. En utilisant des produits régionaux, frais ou conservés en bocaux selon des méthodes traditionnelles – voire même, si possible, issus de notre propre culture – nous minimisons les transports et le gaspillage d'énergie. Participez vous aussi et dégustez un morceau de l'Éislek – en préservant le climat !



Regionales Gemüse · Légumes de la région

Bei uns kommen Gemüse und Obst aus den Gärten der Robbesscheier auf den Tisch. Was wir nicht selber in Munshausen anbauen, beziehen wir vom CNDS (Service de l'Entraide Troisvierges einer Beschäftigungsinitiative mit betreuten Arbeitsplätzen) oder von luxemburgischen Produzenten.

Au Cornelyshaff, nous servons des légumes et fruits issus de notre potager de la Robbesscheier. Ce que nous ne cultivons pas nous-mêmes à Munshausen, nous le recevons de producteurs luxembourgeois et pour la majeure partie du CNDS (Service de l'Entraide à Troisvierges, une initiative pour l'emploi avec des emplois protégés).



Der Cornelyshaff · Le Cornelyshaff

1999 haben sich einige Landwirte aus der Region zu einer Genossenschaft zusammen geschlossen, um Gästen die Vielfalt und Qualität regionaler Produkte näher zu bringen. Hierzu wurde der Cornelyshaff in ein Hotel mit Restaurant und Brauerei umgebaut. Seit 2006 führt das Tourist Center Clervaux das Haus in diesem Geist weiter.

In gemütlichem Brauhausambiente genießt der Gast das Bier der Hausbrauerei und die gehobene Éisleker Küche. Verarbeitet werden frische Rohstoffe und Produkte aus der unmittelbaren Umgebung, bevorzugt aus biologischem Anbau bzw. artgerechter, naturnaher Haltung.

En 1999, un certain nombre d'agriculteurs de la région se sont associés pour former une coopérative afin d'inviter les visiteurs nationaux et internationaux à découvrir de près la diversité, la qualité et l'origine de la production agricole régionale. À cette fin, le Cornelyshaff a été transformé en un hôtel avec restaurant et brasserie. Depuis 2006, le Tourist Center Clervaux a repris la gestion dans cet esprit.

Dans l'ambiance chaleureuse d'une brasserie, le visiteur savoure une cuisine raffinée de l'Éislek. L'objectif est de rapprocher l'Éislek des visiteurs par la cuisine, de façon authentique, et en même temps d'agir de manière responsable sur le plan environnemental.



Leben, Arbeiten und genießen im Einklang mit unserer Natur und Kultur, dabei sorgsam mit unseren Ressourcen umgehen – das liegt uns am Herzen.

Vivre, travailler et savourer, en harmonie avec notre nature et notre culture, tout en gérant nos ressources avec soin - voilà ce qui nous tient à cœur.



VORSPEISEN ENTRÉES



Quiche mat Ham an Hengeschter Pils 9.50 €
Quiche mit Schinken und Hengeschter Pils
Quiche au jambon et à la Hengeschter Pils

SUPPEN · POTAGES



Zopp vum Dag 5.50 €
Tagessuppe
Potage du jour



Geméisszopp mat Béier a Kéis 8.00 €
Gemüsesuppe mit Bier und Käse
Soupe de légumes à la bière et au fromage



Rëndfleeschbritt 8.00 €
Rinderbrühe
Consommé de boeuf





BRASSERIE SIMON · Wiltz

„Bier ist ein Beweis dafür, dass Gott uns liebt und möchte, dass wir glücklich sind“, so Benjamin Franklin. Und genau nach dieser Devise schenken wir Bier der luxemburgischen Brauerei Simon aus!

Die Brasserie Simon ist ein Flaggschiff der luxemburgischen Brauwelt, ein Hüter der Seele guten Bieres und zugleich ein kreativer Rebell. Als kleiner Akteur besetzt die Brasserie Simon die Nische als handwerklicher Brauer mit bevorzugt natürlichen und lokalen Rohstoffen. Hier im Cornelyshaff inspiriert uns das Bier zu besonderen Speisen. Also Prost!

Benjamin Franklin en était sûr : « La bière est la preuve que Dieu nous aime et veut que nous soyons heureux ». C'est pourquoi nous servons de la bière de la brasserie luxembourgeoise Simon, selon la devise qu'une très bonne bière rend un peu plus heureux.

En tant que petit acteur, la Brasserie Simon occupe le créneau du brasseur artisanal favorisant les ingrédients naturels et locaux. Ici, au Cornelyshaff, la bière nous inspire des plats spéciaux.



Ein gutes Bier entsteht nicht einfach so von alleine. Dazu gehören gute Zutaten und ein Quäntchen Zauberei.
Une bonne bière ne naît pas par hasard. Il faut de bons ingrédients et une pincée de magie....

THOMAS WIDOWSKY · Braumeister

OURDALLER



SALATE · SALADES



Bauerenzalot

12.50 € / 19.00 €

Bauernsalat

Salade paysanne

Zalot Cornelyshaff mat Wëllkarkniddelen,
Champignonen, Poretten, Ënnen, Ram a Speck
Salat Cornelyshaff mit Buchweizen-Knödel, Pilze,
Lauch, Zwiebeln, Sahne und Speck

12.00 € / 18.50 €

*Salade Cornelyshaff aux „Kniddelen“ (quenelles) de sarrasin,
champignons, poireaux, oignons, crème et lard*



Zalot mat Filet vun der Saumonsfrell mat Dëll marinéiert 13.50 € / 19.00 €

Salat mit mariniertem Lachsforellenfilet und Dill

Salade de Filet de truite saumonée marinée à l'aneth



Zalot mat waarmen Geessekéis, Gromperekichelcher
an IPA-Béiervinaigrette

12.50 € / 18.50 €

Salat mit warmem Ziegenkäse auf Kartoffelpuffern
und IPA-Biervinaigrette

*Salade chèvre chaud sur galette de pommes de terre
et vinaigrette à la bière IPA*



Feierstengszalot

12.00 € / 18.50 €

Fleischsalat

Salade de viande





ZUM TEILEN (MIN. 2 PERSONEN)

A PARTAGER (MIN. 2 PERSONNES)



Éisleker Maufelen I

11.70 € / p.p

Réi a gekachten Ham, Bauerejelli, Ardenner Pati,
Kéiss, Éisleker Zoossiss, Bäilagen, Hausmacher Brout
Roher und gekochter Schinken, Bauerngelee, Ardennenterrine,
Käse, Éislek-Salami, Beilagen, hausgemachtes Brot
*Jambon cru et cuit, gelée paysanne, terrine ardennaise,
fromage, saucisse de l'Éislek, garniture, pain maison*



Éisleker Maufelen II

12.70 € / p.p

Gromperekichelchen, Roud-Rommels-Zalot,
Gereecherten Filet von der Frell, Feirstengszalot, Fleesch-
bouletten, gefüllten Wällkartäsch, Hausmacher Brout
Reibekuchen, Rote-Bete-Salat, geräuchertes Forellenfilet,
Fleischsalat, Fleischklößchen, gefüllte Buchweizentasche,
hausgemachtes Brot

*Galette de pommes de terre, salade de betterave rouge,
filet de truite fumée, salade de viande, boulettes de viande,
chausson au sarrasin farci, pain maison*





SALAISON MEYER · Bascharage

In vierter Generation betreibt die Familie Meyer ihre Metzgerei im Süden Luxemburgs. Im ganzen Land und weit darüber hinaus werden ihre Schinken und Wurstwaren geschätzt.

Unter den vielen Auszeichnungen des Unternehmens befindet sich auch jene als Hoflieferant. Folgerichtig lässt sich auch der Cornelyshaff mit Spezialitäten dieses Traditionsbetriebs beliefern. Probieren Sie, wie gut „Made in Luxembourg“ schmeckt!

La famille Meyer exploite sa boucherie-salaison dans le sud du Luxembourg déjà depuis quatre générations.

Parmi les nombreuses récompenses reçues, l'entreprise a également obtenu le brevet de « Fournisseur de la Cour ». Par conséquent, c'est aussi auprès de cette entreprise que le Cornelyshaff s'approvisionne en jambon cru et cuit et en spécialités charcutières. Appréciez le « Made in Luxembourg » !



LUC MEYER
Metzgermeister mit Tradition

VEGETARISCHE GERICHTE

PLATS VÉGÉTARIENS



Gefüllten Wällkartäschen mat Geméis,
Tomatenzooss an Emgeréits

19.00 €

Gefüllte Buchweizentaschen mit Gemüse,
Tomatensoße und Beilagen

*Chaussons au sarrasin farcis aux légumes,
sauce tomate avec garnitures*



Geméispan mat Wällkarnuddelen,
Ramzooss mat Hépperdanger Kéis
Gemüsepfanne mit Buchweizennudeln,
Sahnesauce mit Käse aus Hüpperdingen
*Poêlée de pâtes de sarrasin aux légumes
et crème au fromage d'Hupperdange*

12.50 € / 17.00 €



HAUPTSPEISEN

PLATS PRINCIPAUX

BIERGERICHTE · PLATS À LA BIÈRE



Filet vum Rand, Ënnen- a Speckzooss
mat dem Wëllen Ourdaller

300gr 36.00 €

Rinderfilet mit Zwiebel- und Specksauce mit Wëllen Ourdaller

Filet de boeuf, sauce aux oignons et lardons à la Wëllen Ourdaller



Héngerragout mat Wäissem Ourdaller an Aprikosen

24.00 €

Hühnerschmortopf mit Wäissen Ourdaller und Aprikosen

Mijoté de poulet à la Wäissen Ourdaller et abricots

Schwéngsbaken mat Moschter an Okult

24.50 €

Schweinebacken mit Senf und Okult

Joue de porc à l'Okult et moutarde

Filet vum Zander mat Ënnen

27.00 €

an dem Hengeschter Pils

Zanderfilet mit Zwiebeln und dem Hengeschter Pils

Filet de sandre à la Hengeschter Pils et aux oignons



Kallefséiercher mat Moschter an dem Wëllen Ourdaller

24.50 €

Kalbsnieren mit Senf und dem Wëllen Ourdaller

Rognons de veau à la Wëllen Ourdaller et moutarde





COBOLUX · Wecker

Fleisch spielt in fast jeder Küche eine zentrale Rolle. Mit der Cobolux haben wir einen Betrieb gefunden, dem wir unser Vertrauen schenken. Hier wissen wir, dass das Fleisch konsequent aus der luxemburgischen Tierhaltung kommt, dass es mit handwerklichem Können sorgfältig verarbeitet wird und dass es unseren hohen Qualitätsansprüchen gerecht wird.

La viande a sans doute une place centrale dans presque toutes les cuisines. Nous avons trouvé en Cobolux une entreprise locale en laquelle nous avons confiance. Nous savons que la viande provient systématiquement de l'élevage luxembourgeois, qu'elle est transformée avec soin et de manière artisanale et qu'elle répond à nos normes de qualité élevées.



Die regionale Verbundenheit ist für uns besonders wichtig.

Les liens régionaux nous importent tout particulièrement.

PAUL FALTZ
Geschäftsführer Cobolux S.A.

DIE KLASSIKER LES INCONTOURNABLES



Entrecôte vum Rand, Zooss no ärer Wiel

250gr 27.50 €

Entrecôte vom Rind, Sauce nach Wahl

400gr 35.00 €

Entrecôte de boeuf, sauce aux choix



Panéierte Kallefsschnitzel

22.00 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

Escalope de veau viennoise



Panéierte Cordon Bleu vum Kallef mat Kéis

28.00 €

vun Hépperdang

Paniertes Cordon Bleu vom Kalb mit Käse aus Hüpperdingen

Cordon bleu de veau pané au fromage Hupperdange



Filet vun der Saumonsfrell mat Rieslingszooss

24.00 €

Lachsforellenfilet mit Rieslingssauce

Filet de truite saumonée, sauce au Riesling



Hausgemaachte Paschtéit

24.00 €

Hausgemachte Königinnenpastete

Bouchée à la reine maison



Réi a gekachten Ham, Fritten a Zalot

21.50 €

Schinkenplatte (roh und gekocht) mit Pommes und Salat

Jambon cru et cuit, frites, salade

Sauce nach Wahl • Choix des sauces

Pfeffersauce · sauce au poivre

Champignonsauce · sauce aux champignons

Provenzalische Sauce · sauce provençale

Roquefortsauce · sauce au Roquefort

Kräuterbutter · beurre à l'ail



SNACKS • FÜR UNSERE KLEINEN

PETITE CARTE • POUR NOS PETITS

	Hausgemachte Hänchensticks, Pommes, Salat Chicken nuggets maison, frites, salade	10.50 €
	Hähnchenfilet, Kartoffelpuffer, Möhren Filet de poulet, galette de pommes de terre, carottes	11.00 €
	Paniertes Cordon Bleu vom Kalb mit Käse aus Hüpperdingen, Pommes und Salat Cordon bleu de veau pané au fromage d'Hupperdange frites, salade	13.00 €
	Paniertes Kalbsschnitzel Escalope de veau viennoise	11.00 €
	Brotschnitte mit traditionellem Brot Zur Auswahl: Schinken, Käse, Salami <i>Tartine au pain traditionnel</i> <i>au choix: jambon, fromage, salami</i>	13.50 €
	Mettwurst mit Brot und Senf Mettwurst avec pain et moutarde	4.50 €
	Portion Pommes Portion de frites	4.50 €
	Kleiner gemischter Salat Petite salade mixte	5.00 €
	Croque Monsieur mit Beilagen Croque Monsieur garni	9.00 €
	Omelett mit Pommes Omelette avec frites	10.00 €
	Spaghetti Bolognese Spaghetti bolognaise	10.00 € / 16.00 €





NACHSPEISEN DESSERTS



Hausgemaachte Kuch oder Taart

5.50 € / 6.50 €

Hausgemachtes Gebäck

Pâtisserie maison



Coupe Glace

8.50 €

Eisbecher (Dame Blanche, Heiße Liebe...)

Coupe glace (Dame Blanche, aux fruits rouges...)



Schockelasmousse

9.00 €

Schokoladenmousse

Mousse au Chocolat



Crème brûlée

9.00 €

Crème brûlée

Crème brûlée



Parfait glacé mat dem Wällen Ourdaller

9.00 €

an engem Hunnegkichelchen

Eisparfait mit dem Wällen Ourdaller und einem Honigkeks

Parfait glacé à la Wällen Ourdaller et sa tuile au miel

WEISSWEINE • VINS BLANCS

LUXEMBURG • LUXEMBOURG

Domaines Vinsmoselle

ELBLING A.O.P (15cl)	4.50 €
RIVANER A.O.P (15cl)	4.50 €
PINOT GRIS A.O.P (25cl)	7.00 €
RIESLING A.O.P (25cl)	7.00 €
AUXERROIS A.O.P (25cl)	7.00 €

FLASCHE • BOUTEILLES

Côteaux de Remich

AUXERROIS - Grand Premier Cru	27.50 €
PINOT BLANC - Grand Premier Cru	28.50 €
PINOT GRIS - Grand Premier Cru	34.00 €
RIESLING - Grand Premier Cru	34.00 €

Maison Duhr „Clos mon vieux moulin“

AUXERROIS Ahn Hohfels	27.00 €
PINOT GRIS Ahn Göllebour	36.00 €

Domaine Viticole Pundel vins purs

RIESLING Koeppchen GPC	38.00 €
------------------------	---------

SEKT • CREMANT

Poll Fabaire Brut (Picolo) (25cl)	8.80 €
Poll Fabaire Brut (Robbesscheier)	34.00 €
Poll Fabaire Demi-Sec	34.00 €

CHAMPAGNER • CHAMPAGNE

Champagne Jacquart Brut MOSAIQUE	70.00 €
----------------------------------	---------

ROTWEINE • VINS ROUGES

HAUSWEIN • CUVÉE MAISON

Verre de 15cl	4.30 €
Vin Maison (75 cl)	20.50 €

FLASCHEN • BOUTEILLES

Pinot Noir Edmond de la Fontaine	34.00 €
Herdade das servas Vinho regional Alentejo	34.00 €
Monte das servas Vinho regional Alentejo	24.00 €
Gigondas Famille Quiot	49.00 €
Château Cap de Merle St Emilion (37,5 cl)	17.50 €
Château Cap de Merle St Emilion AOC	32.00 €

Luxemburg, 1850.

Ein Mann spaziert am Moselufer entlang.
Hinter ihm liegen die Weinberge im Sonnenlicht und ebenso viele Erinnerungen an eine hier verbrachte Kindheit.

Aus diesem Fleckchen Erde schöpft der junge Edmond de la Fontaine (1823-1891) seine Inspiration. Poet, Dramaturg, Komponist ... Heute ist es das Angebot hochwertiger luxemburgischer Weine der DOMAINES VINSMOSELLE, das mit Edmond de la Fontaine verbündet. Genießen Sie die Rot-, Rosé- und Weißweine sowie die edlen Sorten Pinot Gris, Riesling und Chardonnay zu unseren Speisen.

Un homme se promène sur les rives de la Moselle. Derrière lui, les vignobles se trouvent à la lumière du soleil et autant de souvenirs d'une enfance passée ici. C'est dans ce petit coin de terre que le jeune Edmond de la Fontaine (1823-1891) puise son inspiration. En hommage aux talents multiples de l'artiste, nous vous invitons à déguster avec nos plats les différents vins rouges, rosés et blancs ainsi que les cépages nobles que sont le Pinot Gris, le Riesling et le Chardonnay.





ROSÉWEINE • VINS ROSÉS

Côte de provence Maison Houchard Sainte Victoire	27.00 €
Pinot Noir Château Edmond de la Fontaine (75cl)	32.00 €
Pinot Noir Château Edmond de la Fontaine (15cl)	6.60 €
Summerwäin, Vignerons de la Moselle	21.00 €

HAUSWEIN • CUVÉE MAISON

Verre de 15 cl	5.60 €
Bouteille de 75 cl	27.00 €

Ourdaller · Kalborn

Die Landwirte der „Bauerentinitiativ fir d’Éislek an den Naturpark Our“ (BEO) waren die ersten, die auf den Éislekhöhen um Kalborn Hanf anbauten. Hanf ist eine unter vielen heimischen Kulturpflanzen, die die BEO jetzt schon seit über 25 Jahren zu hochwertigen Ourdaller-Produkten veredelt. Die BEO beliefert uns mit kaltgepressten Speiseölen, ihrem schmackhaften Senf sowie mit Mehl des Silberbuchweizens.

Les agriculteurs de la « Bauerentinitiativ fir d’Éislek an den Naturpark Our » (BEO) sont les pionniers du chanvre au Luxembourg. Le chanvre n'est que l'une des nombreuses cultures indigènes que la BEO raffine depuis plus de 25 ans pour en faire des produits Ourdaller de haute qualité. La BEO nous fournit des huiles alimentaires pressées à froid, sa savoureuse moutarde et de la farine de sarrasin argenté.



„Ourdaller, Natur pur vun der Our.
Land(wirtschaft) fir ze genéissen.“

NORBERT EILENBECKER
Landwirt und BEO-Vorsitzender

**Op Wonsch kritt Dir vun eisem Personal
d‘Kaart mat den Allergenen.**

Auf Wunsch reicht Ihnen unser Servicepersonal gerne die Allergenkarte.

Sur demande, notre personnel de service se fera un plaisir de vous remettre la carte des allergènes.



Cornelyshaff

83, Haaptstroos - L-9753 Heinrichscheid

Tel.: +352 26 90 75 · info@touristcenter.lu

www.cornelyshaff.lu