

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 contrefort 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 impressionnants. 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 rocailleux. 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 Schiefertafel

Suggestion – voir tableau noir



Lecker Essen und dabei klimafreundlich handeln sind keine Widersprüche – im Gegenteil. Durch die Verwendung regionaler Zutaten, frisch oder nach guter Tradition eingemacht – wenn möglich sogar aus dem eigenen Anbau – minimieren wir Transportwege und die Verschwendung 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).



DIE GETRÄNKE

LES BOISSONS

BIER | BIÈRES

Hengeschter	3.30 €
Wäissen Ourdaller	3.40 €
Wëllen Ourdaller	3.40 €
Clausthaler	3.20 €
Panaché (33cl)	3.20 €
Christmas	3.50 €

WASSER | EAUX

Viva (25cl)	2.60 €
Rosport (25 cl)	2.60 €
Viva (50cl)	4.30 €
Rosport Blue (50cl)	4.30 €

SOFT DRINKS

Coca-Cola	2.90 €
Coca-Cola Zero	2.90 €
Fanta	2.90 €
Sprite	2.90 €
Schweppes Tonic	3.30 €
Bitter Lemon	3.30 €
Fuze Tea	3.00 €
Jus d'Orange Multivitamine	3.00 €
Jus de Pommes	3.20 €
Jus divers (tomates, cerise, ananas)	3.20 €
Apfelschorle	3.80 €
Limo Vaihinger (pommes, pommes bio, rhabarbe, cassis, raison/fruit de la passion)	3.80 €

HEISSE GETRÄNKE

BOISSONS CHAUDES

Café	2.90 €
Café décaféiné	2.90 €
Café au lait	2.90 €
Thé	2.70 €
Choky	3.00 €
Irish Coffee	9.00 €
Cappucino	3.30 €
Latte macchiato	3.30 €
Espresso	2.70 €
Double Espresso	3.10 €



APÉRITIFS

Cynar Sec	4.10 €
Cynar Soda	6.40 €
Cynar Orange	6.60 €
Campari Sec	4.10 €
Campari Eau	6.40 €
Campari Orange	6.60 €
Ricard	4.80 €
Apérol Spritz	8.20 €
Martini rouge/blanc	4.10 €
Martini bière	6.00 €
Martini Sprite	5.70 €
Porto rouge/blanc	4.40 €
Crodino (sans alcool)	5.60 €
Amer Vin blanc	6.00 €
Amer Bière	6.00 €
Pisang Orange	6.60 €
Passoa Orange	6.60 €
Batida de Coco	4.10 €
Gin Orange / Tonic	7.40 €
Kir	5.20 €
Kir royal (Piccolo)	9.10 €
Coupe de Crémant	5.00 €
Coupe de Crémant (Piccolo)	8.80 €
Whisky Cola	7.00 €
Whisky Orange	7.00 €
Wodka Cola	7.10 €
Wodka Orange / Lemon	6.90 €
Bacardi Cola	6.90 €
Apéritif Maison	8.00 €
Cola-vin	3.80 €

DIGESTIFS

Marc de Bourgogne	6.40 €
Marc de Champagne	6.40 €
Gordon's Gin	6.40 €
Whisky J&B	6.40 €
Whisky Jack Daniels	6.60 €
Whisky Jameson	6.40 €
Cognac	6.10 €
Wodka	6.10 €
Bacardi	6.10 €
Jägermeister	5.60 €
Buff	5.60 €
Wäinhäffen	6.10 €
Fernet Branca	5.60 €
Calvados	6.10 €
Baileys	6.10 €
Amaretto	5.60 €
Sambuca	5.60 €
Tia Maria	6.10 €
Cointreau	6.10 €
Grand Marnier	6.40 €
Averna	5.90 €
Quetsch	5.90 €
Mirabelle	5.90 €
Framboise	5.90 €
Poire Williams	6.40 €
Miel	5.90 €
Drëpp: Poire / Pomme	4.30 €
Drëpp: Grain	4.30 €
Drëpp: Ugemaachten	4.30 €

DIVERS

Chips sel / paprika	1.80 €
---------------------	--------

Der Cornelyshaff · Le Cornelyshaff

1999 haben sich einige Landwirte aus der Region zu einer Genossenschaft zusammengeschlossen, 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



Zopp vum Dag

Tagessuppe

Potage du jour

6.00€

SALATE · SALADES



Zalot Cornelyshaff mat Wëllkarkniddelen,

Champignonen, Poretten, Ënnen, Ram a Speck

Salat Cornelyshaff mat Buchweizenknödeln, Pilzen,

Lauch, Zwiebeln, Sahne und Speck

Salade Cornelyshaff aux „Kniddelen“ (quenelles) de sarrasin,

champignons, poireaux, oignons, crème et lard

12.50 € / 18.50 €



Zalot mat Filet vun der Saumonsfrell mat Dëll marinéiert

Salat mit mariniertem Lachsforellenfilet und Dill

Salade de filet de truite saumonée marinée à l'aneth

12.50 € / 18.50 €



Feierstengsalot

Fleischsalat

Salade de viande

13.50 € / 21.00 €





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

HAUPTSPEISEN

PLATS PRINCIPAUX

BIERGERICHTE · PLATS „SIGNATURE“



Hamburger Cornelyshaff (2 Rendsburger) mat enger Barbecue-Zooss 23.50€
mat Béier, Hépperdancer Kéis, frittéiert Ēnnen, Zalot
Hamburger Cornelyshaff (2 Rindsburger), Barbecue sauce vom Bier, Käse aus Hupperdange, Gebratene Zwiebeln, Salat
Hamburger Cornelyshaff (2 pièces pur boeuf), sauce barbecue à la bière, fromage d'Hupperdange, oignons frits, salade



Héngerragout mat Wäissem Ourdaller an Aprikosen 23.50€
Hühnerschmortopf mit Wäissen Ourdaller und Aprikosen
Mijoté de poulet à la Wäissen Ourdaller et abricots



Zalot mat waarem Geessekéis, Gromperekichelcher 19.20€
an IPA-Béiervinaigrette
Salat mit warmem Ziegenkäse mit Kartoffelpuffer und IPA-Biervinaigrette
Salade de chèvre chaud, galette de pommes de terre et vinaigrette à la bière IPA










Frellefilet mat Wäissem Ourdaller 24.00€
Forellenfilet mit Wäissen Ourdaller
Filet de truite, sauce à la Wäissen Ourdaller



DIE KLASSIKER

LES INCONTOURNABLES

	Châteaubriand aus der Region (600 gr), Zooss no ärer Wiel (fir minimum 2 Persounen) Châteaubriand aus der Region (600 gr), Sauce nach Wahl (für minimum 2 Personen) <i>Châteaubriand (600 gr), sauce au choix</i> <i>(pour 2 personnes au minimum)</i>		69.00€
	Entrecôte vum Rand, Zooss no ärer Wiel Entrecôte vom Rind, Sauce nach Wahl <i>Entrecôte de boeuf, sauce au choix</i>	250gr 400gr	27.50€ 35.00€
	Filet vum Rand, Zooss no ärer Wiel Filet vom Rind, Sauce nach Wahl <i>Filet de boeuf, sauce au choix</i>	250gr	36.00€
	Panéierte Kallefsschnitzel Wiener Schnitzel vom Kalb <i>Escalope de veau viennoise</i>		24.00€
	Panéierte Cordon Bleu vum Kallef mat Kéis vun Hëpperdang Paniertes Cordon Bleu vom Kalb mit Käse aus Hüpperdingen <i>Cordon bleu de veau pané au fromage Hupperdange</i>		28.00€
	Gebratenes Rotbarsch-Filet mit Knoblauch und Speckwürfeln Gebrodene Filet vun der Dorade mat Knuewelek a Speck <i>Filet de dorade sébaste rôti à l'ail et lardons</i>		24.50€
	Hausgemaachte Paschtéit Hausgemachte Königinnenpastete <i>Bouchée à la reine maison</i>		24.00€
	Réi a gekachten Ham, Fritten a Zalot Schinkenplatte (roh und gekocht) mit Pommes und Salat <i>Jambon cru et cuit, frites, salade</i>		22.50€

Sauce nach Wahl • *Choix des sauces*

Pfeffersauce · *sauce au poivre*

Champignonsauce · *sauce aux champignons*

Bier-Sauce · *sauce à la bière*

Roquefortsauce · *sauce au Roquefort*



VEGETARISCHE GERICHTE PLATS VÉGÉTARIENS



Gefüllten Wällkartäschen mat Geméis,

Tomatenzooss an Emgeréits

Gefüllte Buchweizentaschen mit Gemüse,

Tomatensolße und Beilagen

Chaussons au sarrasin farcis aux légumes,

sauce tomate avec garnitures

19.50€



Vegetaresche Burger mat enger Barbecue-Zooss mat Béier

Vegetarischer Burger, Barbecue sauce vom Bier

Burger végétarien, sauce barbecue à la bière

21.00€

SNACKS • FÜR UNSERE KLEINEN

PETITE CARTE • POUR NOS PETITS

	Hausgemachte Hähnchensticks, Pommes, Salat Chicken nuggets maison, frites, salade	10.50€
	Portion Pommes Portion de frites	4.50€
	Kleiner gemischter Salat Petite salade mixte	5.00€
	Croque Monsieur mit Beilagen Croque Monsieur garni	9.00€
	Spaghetti Bolognese Spaghetti bolognaise	10.00 € / 16.00€
	Vegetarische Spaghetti mit Gemüse Spaghettis végétariens aux légumes	10.00 € / 16.00€

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.



NACHSPEISEN

DESSERTS



Hausgemaachte Kuch oder Taart

6.00€ / 7.00€

Hausgemachtes Gebäck

Pâtisserie maison



Coupe Glace

8.50€

Eisbecher (Dame Blanche, Heiße Liebe...)

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



Panna Cotta mat Kären

8.50€

Panna Cotta mit Getreide

Panna cotta aux céréales



Crème brûlée mat Salz- Botter- Karamell

9.00€

Crème brûlée mit Salz-Butter--Karamell

Crème brûlée au caramel beurre salé



Bull Glace oder Sorbet

2.50€

Kugel Eis oder Sorbet

Boule de glace

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 €

FLASCHEN • 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 Hofels	27.00 €
PINOT GRIS Ahn Göllebour	36.00 €

Domaine Viticole Pundel vins purs

RIESLING Koepchen 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 verbindet. 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, Natur pur vun der Our.
Land(wirtschaft) fir ze genéissen.“

NORBERT EILENBECKER
Landwirt und BEO-Vorsitzender

Ourdaller · Kalborn

Die Landwirte der „Bauerninitiative 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 Silberbuckweizens.

Les agriculteurs de la « Bauerninitiative 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.

**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.***



PROST!





Cornelyshaff

83, Hauptstroos - L-9753 Heinerscheid

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

www.cornelyshaff.lu