



CORNELYSHAFF

...the art of brewing

MENU SPEISEKARTE







LÉIF GÄSCHT, HÄERZLECH WËLLKOMM!

Le restaurant Cornelyshaff est ravi de vous accueillir. Nous profitons de l'occasion pour attirer votre attention sur les nombreuses activités pour petits et grands que nous proposons, à la Robbesscheier à Munshausen, sans oublier, bien sûr, le voyage gastronomique à travers notre région.

LE PLAISIR GUSTATIF, GRÂCE AUX LÉGUMES DU JARDIN ET AUX PRODUITS DU TERROIR

Les légumes, les herbes aromatiques et les pommes de terre cultivés dans notre jardin sont préparés dans les cuisines du restaurant. La viande, elle aussi, est partiellement issue de notre propre élevage.

Tous les autres ingrédients nous sont livrés par des producteurs issus des Ardennes luxembourgeoises.



LÉIF GÄSCHT, HÄERZLECH WËLLKOMM!

Das Restaurant Cornelyshaff freut sich sehr, Sie hier begrüßen zu dürfen. Wir möchten die Gelegenheit nutzen um Sie, neben unserer gastronomischen Reise durch die Region, auf die zahlreichen Aktivitäten für Kinder und Erwachsene in und um die historische „Robbesscheier“ aufmerksam zu machen. In unseren spannenden Ateliers können Groß und Klein auf spielerische Art und Weise die Natur und das Landleben kennenlernen.

HÖCHSTER GENUSS AUS EIGENEM ANBAU UND AUS DER REGION

Gemüse, Kräuter und Kartoffeln aus eigenem Anbau werden frisch in der Küche verarbeitet. Auch das Fleisch stammt zum Teil aus der eigenen Zucht.

Was wir nicht selbst produzieren, liefern uns die anerkannten Produzenten der Luxemburger Ardennen.



Les boissons

Die Getränke

BIÈRES | BIER

Hengeschter	2.80 €
Wäissen Ourdaller	2.90 €
Wëllen Ourdaller	3.00 €
Clausthaler	2.90 €
Panaché (33cl)	2.60 €
Christmas	2.90 €

EAUX | WASSER

Viva (25cl)	2.20 €
Rosport (25 cl)	2.20 €
Viva (50cl)	3.60 €
Rosport Blue (50cl)	3.60 €

SOFT DRINKS

Coca-Cola	2.30 €
Coca-Cola Zero	2.30 €
Fanta	2.30 €
Sprite	2.30 €
Schweppes Tonic	2.70 €
Bitter Lemon	2.80 €
Ice Tea	2.40 €
Apfelschorle	2.30 €
Jus d'Orange Multivitaminé	2.40 €
Jus de Pommes	2.40 €
Jus divers	2.60 €

BOISSONS CHAUDES | HEISSE GETRÄNKE

Café	2.40 €
Café au lait	2.60 €
Café décafiné	2.40 €
Thé	2.20 €
Choky	2.60 €
Grog au Rhum	4.20 €
Irish Coffee	7.60 €
Cappucino	2.70 €
Latte macchiato	2.70 €
Espresso	2.20 €
Double Espresso	2.60 €

APÉRITIFS

Cynar Sec	3.90 €
Cynar Soda	6.00 €
Cynar Orange	6.20 €
Campari sec	3.90 €
Campari eau	6.00 €
Campari orange	6.20 €
Ricard	4.30 €
Apérol Spritz	7.00 €
Martini rouge/blanc	4.30 €
Martini bière	5.60 €
Martini Sprite	5.10 €
Porto rouge/blanc	4.30 €
Crodino (sans alcool)	3.00 €
Amer Vin blanc	5.70 €
Amer Bière	5.70 €
Pisang Orange	6.20 €
Passoa Orange	6.20 €
Batida de Coco	4.00 €
Gin Orange / Tonic	7.00 €
Kir	4.20 €
Kir royal	5.80 €
Coupe de Crémant	4.80 €
Coupe de Crémant (Piccolo)	6.70 €
Whisky Cola	6.50 €
Whisky Orange	6.60 €
Wodka Cola	6.50 €
Wodka Orange / Lemon	6.60 €
Bacardi Cola	6.50 €
Apéritif Maison	6.20 €
Cola-vin / Fanta-vin / Sprite-vin	3.60 €

DIGESTIFS

Marc de bourgogne	6.00 €
Marc de champagne	6.00 €
Gordon's Gin	6.00 €
Whisky J&B	6.00 €
Whisky Jack Daniels	6.20 €
Jameson Irisch Whisky	6.00 €
Wodka	5.70 €
Bacardi	5.70 €
Cognac	5.70 €
Jägermeister	5.20 €
Buff	5.00 €
Wäinhäffen	5.70 €
Fernet Branca	5.20 €
Calvados	5.70 €
Baileys	5.70 €
Amaretto	5.20 €
Sambuca	5.20 €
Tia Maria	5.70 €
Cointreau	5.70 €
Grand Marnier	6.00 €
Averna	5.50 €
Quetsch	5.50 €
Mirabelle	5.50 €
Framboise	5.50 €
Poire Williams	6.00 €
Miel	5.50 €
Drëpp: Poire / Pomme	4.00 €
Drëpp: Grain	4.00 €
Drëpp: Ugemaachten	4.00 €

DIVERS

Chips sel / paprika	1.60 €
---------------------	--------



Vin blanc

Weißwein

LUXEMBOURG | LUXEMBURG

Domaines Vinsmoselle

Elbling A.O.P (20cl)	2.60 €
Elbling A.O.P le pichet de 25 cl	3.00 €
Elbling A.O.P le pichet de 50 cl	6.00 €
Rivaner A.O.P (20cl)	2.60 €
Rivaner A.O.P le pichet de 25 cl	3.00 €
Rivaner A.O.P le pichet de 50 cl	6.00 €
Pinot Gris A.O.P (25cl)	4.70 €
Riesling A.O.P (25cl)	4.70 €
Auxerrois A.O.P (25cl)	4.30 €

Auxerrois GPC Côteau de Schengen	26.00 €
Pinot Blanc GPC Côteau de Schengen	26.00 €
Pinot Gris GPC Côteau de Schengen	27.00 €
Riesling GPC Côteau de Schengen	27.00 €
Pinot Gris Wellenstein Foulschette GPC	29.00 €

Maison Duhr „Clos mon vieux moulin“

Auxerrois Ahn Hohfels	26.50 €
Pinot Gris Ahn Göllebour	32.00 €

Domaines Viticole Pundel-Sibenaler

Riesling Koepchen GPC	31.00 €
Pinot Gris Elterberg GPC	29.00 €

CREMANT | SEKT

Poll-Fabaire Cuvée Pinot Blanc	30.00 €
Poll-Fabaire „Spirit of Schengen“ Cuvée Brut	33.00 €

CHAMPAGNE | CHAMPAGNER

Champagne Jacquart Brut MOSAIQUE	60.00 €
----------------------------------	---------





Vin rouge & rosé

Rotwein & Rosé

VINS ROUGES | ROTWEINE

Cuvée Maison | Hauswein

Le pichet de 25 cl	3.60 €
Le pichet de 50 cl	7.00 €
Monte das servas Vinho regional Alentejo de 25 cl	6.70 €
Monte das servas Vinho regional Alentejo de 50 cl	13.50 €
Vin Maison (Bouteille)	15.00 €

Bouteilles | Flaschen

Château Robin Côtes de Castillon	36.50 €
Pinot Noir Edmond de la Fontaine	27.00 €
Herdade das servas Vinho regional Alentejo	33.00 €
Monte das servas Vinho regional Alentejo	20.00 €
Gigondas Famille Quiot	34.00 €
Château du Rocher St Emilion Grand cru	40.00 €
Châteauneuf du Pape Vieux Lazaret	52.00 €
Château Cap de Merle St Emilion (37,5cl)	16.00 €
Château Cap de Merle St Emilion AOC	29.00 €

VINS ROSÉS | ROSÉWEINE

Cuvée Maison | Hauswein

Le verre de 20 cl	3.00 €
Le pichet de 25 cl	3.60 €
Le pichet de 50 cl	7.00 €
Vin Maison (Bouteille)	15.00 €

Bouteilles | Flaschen

Rosé Domaine Touchais Cabernet d'Anjou	21.00 €
Pinot noir rosé sélection été Vinsmoselle	21.00 €
Pinot Noir Château Edmond de la Fontaine	24.00 €



LES BONNES CHOSES DU LUXEMBOURG GUTES AUS LUXEMBURG



DES GRAPPES DE RAISINS CARESSÉES PAR LE SOLEIL

La Moselle luxembourgeoise est une région viticole bien connue pour ses vins blancs à base de cépages originaires de Bourgogne et de Riesling. Nous achetons la majorité de nos vins auprès de la coopérative vinicole Vinsmoselle. Les crémants luxembourgeois sont beaucoup moins connus, mais très aromatiques. Des points de vue qualitatif et gustatif, les vins mousseux de la Moselle n'ont rien à envier à leurs semblables venus de Champagne.

Vous y avez pris goût ? Vous trouverez de nombreux produits locaux, tels que la moutarde, le miel ou le thé dans le magasin du musée, situé juste à côté du restaurant. En plus des produits issus de notre manufacture, vous y découvrirez différentes sortes de farine, des huiles de grande qualité et, bien évidemment, des bières et spiritueux de la région. Les articles artisanaux et les décorations sont des cadeaux et souvenirs particulièrement appréciés. Venez les découvrir !



**DOMAINES
VINSMOSELLE**
LUXEMBOURG



SONNENVERWÖHNTE WEINREBEN

Die Weinregion der luxemburgischen Mosel ist bekannt für seine **frischen Weißweine der Burgunder- und Riesling-Rebsorte**. Wir beziehen unsere luxemburgischen Weine zum Großteil von der Winzer-Genossenschaft „Vinsmoselle“. Weniger bekannt, dafür besonders aromatisch, sind die luxemburgischen „Crémants“. Diese **Schaumweine von der Mosel** stehen ihren Verwandten aus der Champagne in Sachen Qualität und Geschmack in nichts nach.

Sie sind auf den Geschmack gekommen? Unser **Museumsladen**, gleich neben dem Restaurant, bietet viele weitere regionale Produkte, wie zum Beispiel, Senf, Honig oder Tee zum Kauf an. Neben Produkten aus eigener Manufaktur, finden sich hier auch zahlreiche Mehlsorten, hochwertige Öle und natürlich Biere und Spirituosen aus der Region. Sehr beliebt als Souvenir oder Geschenk sind auch die vielen Deko- und Handwerksartikel. Einfach vorbeischaun!



Entrées

Vorspeisen

POTAGES | SUPPEN

Potage du jour ^(1, 7, 9) 3.50 €
Tagessuppe

V Crème de tomate ^(7, 9) 5.00 €
Tomatensuppe

ENTREES | VORSPEISEN

R Cuisses de grenouilles sautées à l'ail ⁽⁷⁾ 11.50 €
Gebratene Froschschenkel in Knoblauch

Crevettes géantes poelées flambées au whiskey ^(2, 4, 7) 16.00 €
Gebratene Riesengarnelen in Whiskey flambiert

Assiette saumon fumé ^(1, 2, 3, 4, 6, 7, 10) 14.00 €
Geräucherter Lachs

R Hausgemachten Bauerepati 10.50 €
mat sengen Garnituren ^(1, 3, 7)
Terrine de campagne maison avec ses garnitures
Bauernterrinen mit seinen Beilagen

R Bauerejelli ^(1, 3, 7, 9) 13.00 €
Celée paysanne
Bauerngelee

R = régional **V** = végétarien

Salades | Poissons

Salate | Fisch

SALADES | SALATE

Salade Paysanne (1, 3, 6, 7, 10)

10.50 € | 14.00 €

Pommes de terre, champignons, oeuf poché, jambon cru, fromage, lardons, croûtons
Kartoffeln, Pilze, pochiertes Ei, Schinken, Käse, Speck, Brotcroutons

Salade Saumon fumé (2, 3, 4, 6, 7, 10)

12.50 € | 14.50 €

Saumon fumé
Geräucherter Lachs

Cornelyshaff (1, 3, 7)

10.50 € | 14.00 €

Quenelles de sarrasin, champignons, lardons, oignons, poireaux, crème
Buchweizenknödel, Pilze, Speck, Zwiebeln, Lauch, Sahne

R Feiertstengszalot (3, 7)

15.00 €

Salade de boeuf
Rindfleischsalat

POISSONS | FISCH

R Filet de truite saumonée de l'Our, sauce Riesling (1, 2, 4, 7, 14)

19.50 €

Lachsforellenfilet aus der Our in Rieslingl-Soße

Filet de sandre, sauce au beurre blanc (1, 2, 4, 7, 14)

20.00 €

Zanderfilet in weißer Buttersoße

Scampis, crème d'ail (2, 4, 7)

18.00 € | 22.50 €

Gebratene Garnelen mit Knoblauch-Sahnesoße

Plats principaux

Hauptspeisen

PLATS PRINCIPAUX | HAUPTSPEISEN

- R** Lëtzebuerger Bauerenteller (1, 3, 7, 9) 20.50 €
(Bauerejelli, Bauerepati, Ham, Zoossiss, Kéis)
Assiette Luxembourgeoise
(Gelée paysanne, pâté de campagne, jambon, saucisson, fromage)
Luxemburgische Platte
(Bauerngelee, Bauernterrine, Schinken, Salami, Käse)
- R** Bouchée à la reine fait maison (1, 3, 7, 9) 17.00 €
Hausgemachte Königinnenpastete
- R** Ham, Fritten a Zalot (3, 7) 22.50 €
Jambon crû et cuit, frites et salade
Schinkenplatte mit Pommes und Salat
- Cordon bleu de veau pané (1, 3, 7) 23.00 €
Paniertes „Cordon Bleu“
- Escalope viennoise (1, 3, 7) 21.50 €
Wiener Schnitzel



R	Entrecôte de boeuf grillé, sauce au choix (7) Lokales Steak, Soße nach Wahl	23.500 €
R	Filet de boeuf poêlé, sauce au choix (7) Rinderfilet, Soße nach Wahl	28.00 €
	Filet de cheval, sauce au choix (7) Pferdesteak, Soße nach Wahl	25.50 €
	Magret de canard (7) Entenbrust	24.00 €
V	Escalope de légumes panée (1, 7, 9) Paniertes Gemüseschnitzel	13.00 €
	Carbonade de boeuf à la bière d'Heinerscheid (1, 7, 9) Rindskarbonade in Biersoße	19.00 €
	Rognons de veau à la dijonnaise (1, 7, 9) Kalbsnieren in Senfsoße	21.00 €

Sauce au choix:

sauce au poivre vert (1, 7, 9)
sauce provençale (1, 7, 9)
sauce aux champignons (1, 7, 9)
sauce roquefort (1, 3, 7, 9)
beurre Maître d'Hôtel (7)

Soße nach Wahl:

Grüne Pfeffersoße (1, 7, 9)
Provenzalische Soße (1, 7, 9)
Champignonsoße (1, 7, 9)
Roquefortsoße (1, 3, 7, 9)
Kräuterbutter (7)



Petite carte

Snacks

PETITE CARTE | KLEINE KARTE

Mettwurst avec pain et moutarde (1, 7, 10, 12) 4.00 €

Mettwurst mit Brot und Senf

Portion de frites (Mayonnaise, Ketchup, Moutarde) (3, 6, 10) 3.50 €

Portion Pommes (Mayonnaise, Ketchup, Senf)

Petite salade mixte 4.00 €

Kleiner gemischter Salat

Croque Monsieur garni (1, 3, 6, 7, 9, 10, 12) 8.50 €

Croque Monsieur mit Beilagen

Omelette avec frites (3) 12.50 €

Omelett mit Pommes

Schmier (Ham, Pati, Kéis, Bauerejelli, Zoossiss) (1, 3, 7) 11.50 €

Tartine (Jambon, pâté, fromage, gelée paysanne, saucisson)

Butterbrot (Schinken, Terrine, Käse, Bauerngelee, Salami)

Spaghetti Bolognaise (1, 7, 9) 9.50 € / 11.50 €

Spaghetti Bolognese

Chicken Nuggets (10 pièces) (1, 3, 7) 8.50 €

Hähnchensticks (10 Stück)



Desserts

Nachspeisen

DESSERTS | NACHSPEISEN

Steck hausmacher Kuch (1, 3, 7) 5.00 €

Morceau de gâteau fait maison

Stück hausgemachter Kuchen

Steck hausmacher Taart (1, 3, 7) 3.50 €

Morceau de tarte faite maison

Stück hausgemachte Torte

Glace par boule (3, 7) 1.60 €

Eis pro Kugel

Dame Blanche (3, 7) 7.00 €

Vanilleeis mit Schokoladensoße

Coupe aux fruits des bois chauds (3, 7) 8.00 €

Eisbecher mit heißen Waldfrüchten

Coupe sorbet 5,00 €

Sorbetbecher

Café liégeois (3, 7) 6.50 €

Eiskaffee

Crème brûlée (1, 3, 7) 6.00 €

Crème brûlée

Mousse au chocolat (3, 7) 6.50 €

Schokoladenmousse

Irish Coffee (1, 3, 7) 7.60 €

Irish Coffee





EXPLOREZ LA RÉGION AVEC TOUS VOS SENS !

Le poulx de la région bat dans notre vénérable Robbesscheier. Là où on entreposait autrefois les ballots de foin et les lourdes machines agricoles, on peut aujourd'hui boire et manger dans une ambiance à la fois confortable et rustique. Nous sommes particulièrement attentifs à la qualité des mets que nous servons à nos hôtes. Nous vous conseillons d'ailleurs les bières locales, ainsi que les vins plusieurs fois primés de la Moselle luxembourgeoise.

La devise de la Robbesscheier est « Retour vers la nature ». Grâce aux nombreux workshops et ateliers, les visiteurs découvrent la nature et la faune locale sur plus de 6 hectares. Le workshop d'une demi journée autour du cheval de trait ardennais, par exemple, est très populaire. Nous proposons également de nombreux ateliers pour les enfants de 3 à 12 ans sur des thématiques aussi variées que les balades en calèche, la pâtisserie, le jardinage, la scierie, la céramique ou encore les bougies et la cire. De manière générale, il faut compter environ 50 minutes par atelier.

DÉCOUVRIR LA NATURE ET L'HISTOIRE

Les groupes apprécient particulièrement les excursions d'une (demi) journée. Évadez-vous pour une balade confortable en calèche, une visite du jardin, du moulin ou de la brasserie ou faites une halte dans le magasin du musée.

Ce magasin est justement à la base du redéploiement des particularités de la région. Vous pourrez y découvrir des aspects intéressants de la vie d'autrefois, mais aussi y acquérir de la décoration pour la maison et le jardin, ainsi que des créations florales ou des produits de soin. En bref, des souvenirs inoubliables de votre voyage.

Informations et réservations au:
+352 92 17 45 1
oder besuchen Sie uns auf:
www.robbesscheier.lu



DIE REGION MIT ALLEN SINNEN ERLEBEN

In der altherwürdigen Robbesscheier schlägt der Puls der Region. Wo früher Heuballen und schwere Agrarmaschinen standen, kann man heute in gemütlicher und rustikaler Atmosphäre speisen und trinken. Wir legen besonderen Wert darauf, dass unseren Gästen nur das Beste serviert wird. Besonders empfehlenswert sind die lokalen Biere und natürlich die preisgekrönten Weine aus dem luxemburgischen Moseltal.

Das Motto der Robbesscheier lautet: Zurück zur Natur.

So kann man auf dem 6 Hektar großen Gelände, dank der vielen Workshops und Ateliers, die heimische Natur- und Tierwelt kennenlernen. Besonders beliebt ist zum Beispiel der halbtägige Workshop mit den Ardenner Zugpferden. Die **abwechslungsreichen Ateliers für Kinder** von 3 bis 12 Jahren, reichen von Kutschenfahrten, Back- und Gartenateliers, bis hin zum Sägewerk, Keramik- oder Kerzen- und Wachsatelier. In der Regel sollten 50 Minuten pro Atelier eingeplant werden.

NATUR & GESCHICHTE ENTDECKEN

Besonders beliebt bei Gruppen sind die **Tages- und Halbtagesausflüge**. Lassen Sie sich zu einer gemütlichen Kutschfahrt, einer Gartenführung, einer Mühlen- oder Brauereibesichtigung oder einem Besuch im Museumsladen entführen.

Gerade der Museumsladen bildet eines der Grundelemente zur Wiederherstellung typischer regionaler Vielfalt und Eigenart. Er eignet sich nicht nur, um sich einen interessanten Einblick in eine vergangene Zeit zu verschaffen, sondern auch um kreative Dekoartikel für Haus und Garten, sowie Blumenschmuck oder Pflegeprodukte - kurz gesagt einmalige Andenken an Ihren Urlaub - zu erwerben.

Informationen und Reservierungen unter:
+352 92 17 45 1
oder besuchen Sie uns auf:
www.robbesscheier.lu



Céréales contenant du gluten et produits de base de ces céréales.

1



Crustacés et produits de base de crustacés

2



Œufs et produits de base d'œufs

3



Poissons et produits de base de poissons

4



Arachide et produits de base d'arachides

5



Soja et produits de base de soja

6



Lait et produits de base de lait

7



Fruits à coque et produits de base de ces fruits

8



Céleri et produits de base de céleri

9



Moutarde et produits de base de moutarde

10



Graines de sésame et produits de base de graines de sésame

11



Sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg par litre

12



Lupin et produits de base de lupin

13



Mollusques et produits de base de mollusques

14



Cornelyshaff

83, Hauptstroos - L-9753 Heinerscheid

Tel: +352 26 90 75 - 1 | info@touristcenter.lu | www.robbesscheier.lu