Le dessert

Entremets de la Saint-Sylvestre
Chocolat noir, praliné noisette et mandarine.
L'entremets pour 2 personnes, à la carte : 17 €

L'apéritif

Champagne rosé « La Dame du Lac » — Chardonnay-Meunier ..... **45 €**
Champagne brut blanc de blancs « L'Instant Présent »
— Lancelot-Pienne ..... **40 €**
Gigondas rouge « Les Bergines » — Domaine de la Ligière ..... **45 €**
Chardonnay Remich Goldberg Grand Premier Cru
— Mathis Bastian ..... **30 €**

Passer commande

Par e-mail : **info@weidendall.com** · Sur : **www.weidendall.com**
Date limite : mercredi 23 décembre 2026. Passé ce délai, aucune nouvelle commande ne pourra être acceptée.
Retraits : jeudi 31 décembre, 11 h – 13 h.
Livraison offerte à Kopstal et Bridel, sous réserve de confirmation.
Ailleurs : uniquement selon nos disponibilités.

Ouvertures et fermetures

Restaurant ouvert le 30 décembre.
Fermé du 31 décembre au 12 janvier 2027 inclus (retraits assurés le 31).

Toute l'équipe du Weidendall vous souhaite un excellent réveillon et une très belle année 2027 !

Restaurant-Hôtel Weidendall
5, rue du Mersch, L-8181 Kopstal · +352 30 74 66

LIKE US ON facebook

Weidendall
AUBERGE RESTAURANT

RESTAURANT-HÔTEL WEIDENDALL · KOPSTAL

Saint-Sylvestre *à la maison*

Les plaisirs du réveillon, avec ceux qu'on aime.
Le plaisir de se retrouver autour d'une belle table.

LA CUISINE DU WEIDENDALL À EMPORTER

LA CUISINE DU WEIDENDALL À EMPORTER

Notre menu de Saint-Sylvestre

Les plaisirs d'un beau réveillon, sans passer la soirée en cuisine.

MENU COMPLET	AVEC UNE ENTRÉE
85 € / personne	**65 €** / personne

POUR COMMENCER

Trois bouchées apéritives froides incluses

LES DEUX ENTRÉES

Foie gras de canard maison
Gelée truffée.

Terrine de la mer aux trois couleurs
Saumon, merlan et Saint-Jacques, chantilly aux fines herbes.

LE PLAT, AU CHOIX

Carré de veau en croûte de champignons
Cèpes, trompettes et gratin de pommes de terre.

ou

Filets de sole farcis, mousseline de homard
Sauce champagne, légumes et pommes paillasson.

LE DESSERT

Entremets de la Saint-Sylvestre
Chocolat noir, praliné noisette et mandarine.

EN SUPPLÉMENT — À COMMANDER À PART

Pour le lendemain…

Le 1er janvier, on ne cuisine pas : on réchauffe, on sert, on profite.

Bœuf bourguignon maison avec ces pommes de terre et carottes
Idéal pour le déjeuner du 1er janvier
Pour 2 personnes : **40 €** · Pour 4 personnes : **78 €**

À la carte

Composez votre repas de fête selon vos envies.

Pour commencer

Foie gras de canard maison en boudin — **200 g : 56 € · 400 g : 112 €**
Gelée au Porto et brioche maison. Compter environ 80 g par personne.

Bisque de homard maison — **30 € / 500 ml**
500 ml pour 1 à 2 personnes.

Saumon fumé maison — **18 €**

Demi-homard froid en belle-vue — **56 €***

Les gibiers

Servis avec spätzle, chou rouge et poire aux airelles.

Noisette de biche en croûte de figues, sauce aux myrtilles — **35 €**

Ragoût de biche à l'ancienne — **29 €**

Les viandes et poissons

Mignons de veau, poêlée forestière — **32 €**
Fèves, crosnes, butternut et gratin de pommes de terre.

Filets de sole farcis, mousseline de homard — **32 €**
Sauce champagne, légumes et pommes paillasson.

Pour les enfants

Bouchée à la reine, spätzle — **18 € / enfant**

Les box apéritives

Box froide — 12 canapés — **35 €**
2 pièces de chaque : mini-brioche au roast-beef, crème de raifort et pickles ; magret de canard fumé, chutney de figues sur pain d'épices ; tartelette de fromage frais, betterave et noix ; toast de jambon Serrano, crème de parmesan et roquette ; blini de saumon fumé maison, crème citronnée à l'aneth ; mini-chou salé aux rillettes de poulet au curry doux.

Box chaude — 8 canapés — **18 €**
2 pièces de chaque : mini-quiche, mini-pizza, lumpia aux légumes et cromesqui de chèvre.

* Prix indicatif susceptible de varier selon le cours.