

Heringer Millen

Cuisine Luxembourgeoise

Am Härz vum Mëllerdall bidd d'Brasserie Heringer Millen eng angenehm Terasse matzen am Grengen an eng vlott Kichen déi op lokalen Produkter baséiert. De Chef as en Ancien élève an als Majeur de Promotion vum Institut Paul Bocuse diploméiert gin an huet an den läschten Joëren am Ausland geschafft, vun New York op Shangai vir vun iwwerall déi bescht Rezepter matzebringen.

Un aperçu de la carte

Suggestions

- Flammkuch chèvre et poire
- Flammkuch jambon cru ou cuit et "Roude Bouf"

Entrées

- Croustillant de pain jambon, fromage et légumes craquants
- Gaspacho à la fraise luxembourgeoise de Hënsdref, poivrons, concombre, copeaux de jambon cru et croutons

Plats

- Epoule d'agneau confite, pommes macaires à la tomate
- Filet de daurade avec sauce vierge, boulgour, carottes, panais, dip yaourth et concombre

Desserts

- Carpaccio d'ananas, menthe, sorbet ananas maison
- Ile flottante, inspirée de la recette de Paul Bocuse

Adresse

49.789562, 6.305346

1, rue des moulins
6245 **Mullerthal**

Horaires

Lundi : Fermé
Mardi : 12:00—22:00
Mercredi : 12:00—22:00
Jeudi : 12:00—22:00
Vendredi : 12:00—22:00
Samedi : 12:00—22:00
Dimanche : 12:00—17:00

Contact

Téléphone : 26784717
Adresse email : kontakt@heringermillen.lu
Site Internet : www.heringermillen.lu

Retrouvez l'actualité de ce restaurant et bien plus sur Menu.lu,
le portail des meilleurs restaurants à Luxembourg !