

La Péniche VINTage

Unsere Vorspeisen

Aperitif Teller « Gemischte Verkostung » 13,- €

Käsebrett « Terroir & Großregion » 15,- €

Unsere Flammkuchen

Gratiniert, Lachs oder Veggie Vorspeise 13,- € Hauptgericht 19,- €

Ziegenkäsesalat, Speck & Honig 15,- €

Marinierter Scampi-Salat Vorspeise 14,- € Hauptgericht 20,- €

Niçoise-Salat nach « VINTage » Art 20,50 €

Vogesischer Salat Vorspeise 13,- € Hauptgericht 19,- €

Rindercarpaccio mit Pesto, Rucola & Parmesan 15,- €

Rindertartar nach « VINTage » Art, Rucola 17,- €

Teller mit hausgemachter Gänseleber, Gelee & Brioche 21,- €

Riesling Pastete mit Rohkost 15,- €

Räucherlachs nach « VINTage » Art, Schnittlauchcreme und Blinis 16,- €

Drei « Gromperekichelcher » mit Apfelmus 10,- €

Gebratenes Schmelz Gribiche & Zitronensauce 11,- €

Tintenfisch-Krapfen mit Aioli-Sauce 10,- €

Von Montags bis Freitag nur mittags außer an Feiertagen

Tagesgericht 15,- €

Tagesgericht & Dessert 21,- €

Empfehlung

Informationen vor Ort

Bitte informieren Sie unsere Crew im Falle von Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten vor der Bestellung!

La Péniche VINTage

Unsere Gerichte

Grillteller vom Land

Rindfleisch, Geflügel, Schwein & Lamm, Pommes & Salat 26,- €

Grillteller vom Meer

Riesengarnelen Black Tiger, Thunfisch, Lachs & Rotbarbe - Sauce, Pommes & Salat 28,- €

Der Burger "La Péniche VINTage" 21,50 €

Der **Veggie** Burger "La Pénche VINTage" 21,50 €

Rindertartar, Pommes & Salat 24,- €

Rinderrippensteak, sauce Maître d'Hôtel oder Béarnaise, Pommes & Salat 25,- €

Kalbsnieren mit Senf nach Großmutter Art, Tagliatelle 23,- €

Bouchée à la Reine, Pommes & Salat 19,- €

« **Wäinzoossiss** » sauce **Robert**, Bratkartoffeln 17,50 €

« **Mielkniddelen** », Speckcreme 13,- €

Der Große **Verkostungsteller** & Bratkartoffeln, Salat 18,50 €

Entenbein-Confit, **Tym-Saft & Saarland-Chips** 18,- €

Frikassee von Scampi und Knoblauchbutter, Reis 25,- €

Gegrillte Dorade, **Natives Öl**, Reis & Salat 27,- €

Unsere Pennes **Veggie** mit Tomaten, Pilze & Haché de Quorn 18,- €

Marinierte **Hähnchenstreifen** auf **Penne Pesto Rosso** mit Parmesan 18,- €

Montags : **Kinder** in Begleitung ihrer Eltern (Großeltern), **kostenlos** (Fischstäbchen oder Wustkrake)

Mittwochs : **Happy Hour 17h30 – 18h30** (ein bezahltes Getränk + ein kostenloses Getränk)

Freitags mittags : 2 Personen „à la carte“

+ 1 **Gratis Ticket für eine Bootsrundfahrt** außer Juli & August

Freitags : **mini Gigs** +-19h00 - +-22h30 (Reservierung erwünscht)

Samstags : **Live Concert** +-19h00 - +-22h30 (nur in der Restauration)

Sonntags : **Apéro Happy Hour 11h00 – 12h00**



La Péniche VINTage

Unsere Desserts

Dame Blanche, warme Schokolade 8,- €

Moelleux au Chocolat und Vanilleeis 9,- €

Dünne Apfeltorte & Karamelleis 9,- €

Unsere Café Gourmand 10,- €

Colonel du bateau 9,50 €

Quetsch-Streusel, Vanilleeis 8,- €

« Apfelstrudel » mit Vanilleeis 9,- €

Kugel Eis nach Wahl 3,- €

Siehe unseren Vorschlag des Tages

„La Péniche VINTage“ ist ein Projekt was zu Beginn der Pandemie aus einer Idee entstand. Im Mai 2020 wurde die Idee in die Tat umgesetzt und somit hatten wir am 10. Juli 2020 Eröffnungstag. Zuerst auf unserem kleinsten Schiff, aber schnell wurde klar, wir müssen größer werden. Somit zog „La Péniche VINTage“ auf das Muselschëff um und wurde noch schöner und einzigartiger. Neben Verkostung zahlreicher spezifischer Produkte wie Wein, Bier, Käse, Spirituosen, usw., ist natürlich auch das Kaufen der Produkte und Deko möglich. Nicht zu vergessen unser „à la carte“ Restaurant. Unsere Produkte sind aus dem Terroir, und der Großregion (Luxemburg, Frankreich dem Lothringen, Deutschland mit RLP und Saarland, Belgien der Provinz Luxemburg). Zu guter Letzt haben wir das Projekt noch etwas erweitert. Das bedeutet fast alle Möbelstücke können ebenfalls gekauft werden.

Wir wünschen Ihnen ein angenehmer Aufenthalt in einer einzigartigen Ambiente.

Das Team von „La Péniche VINTage“

Öffnung

Montags bis Donnerstags, von 11h00 – 00h00

Freitags und Samstags, von 11h00 – 01h00

Sonntags von 10h30 – 23h00