

## Déroulement de l'événement

- Seront présents des restaurants proposant des plats différents (entre 5 € et 18 €) ainsi que des vignerons et grands chefs cuisiniers
- Grand pavillon central avec 420 places assises (non fumeur) sous lequel vous vous sentirez à l'aise comme dans un restaurant
- Les paiements aux différents stands de restaurateurs et vignerons peuvent s'effectuer en cash ou carte bancaire selon le stand
- Show-cooking : 5 € par assiette et sur remise d'un jeton. L'intégralité des recettes sera reversée à une association caritative

Avec l'aimable soutien de Rak Porcelain & Fleurs Kill

## Animations

- Journée animée par Mike Fandel et Christian Schmit
- Les shows - cooking seront filmés par MediaBox et retransmis sur des écrans
- Facepainting et sculpteur de ballons
- Animations musicales



La mobilité pendant les events, pensez-y et ne réfléchissez plus où stationner votre voiture !

Infos via le QR Code



[www.visitmondorf.lu](http://www.visitmondorf.lu)



## Shows-cooking

- 11:00 Ouverture des chalets de dégustation**
- 11:30 Ouverture officielle**
- 12:00 Luxembourg Community Catering Team**  
Conférence Food - Amuses Bouche
- 13:00 Peter Koerner\* & Victor Thill**  
Gambas Black - Tiger, melon Cantaloupe (Alfred Walterspiel, 1912)  
Citron & basilic, air de Granny Smith, huile d'olive à la vanille
- 14:30 Yvonne Fries « The Taste Gewënnerin 2023 » avec la grande dame de la gastronomie luxembourgeoise Léa Linster\***  
Veau - Girolles - Abricots - Lavande
- 16:00 Gilbert Welter & René Kertz**  
Dessert autour du chocolat
- 17:30 KimKevin De Dood\* et son Pâtissier**  
Pièce montée : Saint-Honoré à la crème vanille, relevé d'une touche de soja et d'un caramel onctueux  
Kim de Dood (Chef Executive Hôtel Villa Pétrusse),  
Thomas Studer (Chef Pâtissier Hôtel Villa Pétrusse)

Coupe symbolique du gâteau d'anniversaire par Monsieur le Bourgmestre Steve Reckel

« Spécial anniversaire » : une part de gâteau et une coupe de crémant offertes

Présence de Tony Tintinger\* :

Exposition et vente des « Moulins étoilés du chef étoilé »

- Pièces uniques faites à la main et personnalisées au laser
- Bois régionaux ou de votre choix
- Moulins de différentes épices

# Open Air Restaurant

Le plus grand de la Grande Région



Gemeng Munneref

5<sup>ème</sup> anniversaire

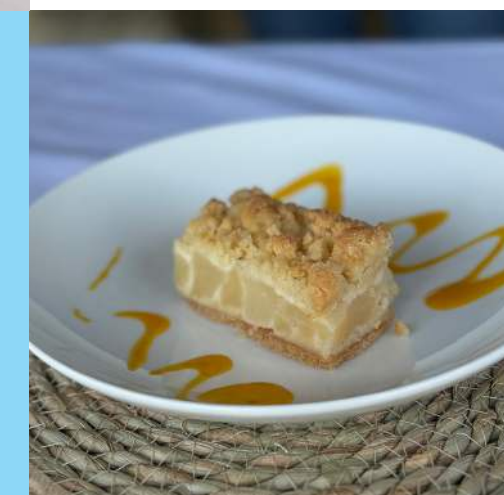
Dimanche  
05 juillet 2026

MONDORF-LES-BAINS

Parking de la mairie



Mondorf-les-Bains  
#visitmondorf



## Restaurants

### Chalet 1 : Restaurant Mochi

- Sushis Box
- Mini croquettes
- Nouilles aux légumes
- Riz au poulet
- Thés et boissons asiatiques

### Chalet 3 : Restaurant AM KRAELTGEN

- Galettes de pommes de terre, tartare de tomates, rucola et parmesan
- Galettes de pommes de terre, saumon fumé et sauce à l'aneth
- Beignets, sucre et Nutella

### Chalet 5 : Restaurant Muomina

- Cordon bleu de poulet au comté AOP, sauce champignons
- Tiramisu aux fraises

### Chalet 6 : Café am Heim

- Cocktails avec et sans alcool

### Chalet 8 : MONDORF Domaine Thermal

- Rigatoni fraîches aux scampis marinés à l'ail, pesto, tomates cerises

### Chalet 10 : Gusto Naturale

- Rôti de veau basse température, sauce au thon, câpres, oignons rouges confits
- Assiette de charcuterie
- Tomate burrata : variation de tomates, buratta, pesto de basilic et roquette
- Pâtes fraîches, crème de courgette et burrata, tomates séchées

### Chalet 12 : Taverne Victor Hugo

- Petites seiches à l'ail, coriande et palourdes
- Sandwich de porc rôti, mayonnaise au romarin
- Sangria

### Chalet 13 : Die Wildmanufaktur

- Burger de gibier avec frites
- Vins

### Chalet 15 : Mondo del Caffè

- Cafés, cacao, thés, Espresso Martini
- Divers sandwichs sucrés

### Chalet 16 : Luxlait

- Glaces

### Chalet 17 : Villa Pétrusse

- Gaufre fondante au chocolat, glace vanille infusée à la sauce soja et dulce de Lèche
- Abricot rôti, sorbet sarriette et emulsion abricot - sarriette

### Chalet 18 : La Bottega - Gudde Kascht

- Gaufre de Pommes de Terre, Vitello tonnato
- Crêpes chocolat, sucre, cannelle ou confiture
- Mocktails maison

### Chalet 20 : Dolce Vita

- Focaccia
- Prosecco, Aperol Spritz

### Chalet 21 : Restaurant KOHN (paiement juste en cash)

- Demi homard canadien décortiqué, raviole, petits légumes, sauce bisque

### Chalet 23 : CASINO 2000

- Filet de boeuf Rossini (luxembourgeois), sauce truffée

### Chalet 25 : Formaticus

- Assiette de fromages mixtes
- Sandwichs à la raclette
- Vins de Domaines Vinsmoselle

### Chalets 27 & 28 : Boucherie Kirsch

- Bœuf selection Kirsch le Boucher, sauce Chimichurri, purée
- Joue de boeuf, sauce au pinot noir, purée
- Porchetta croustillant du terroir

## Boissons

### Mammejongen asbl

- Bières, soft et eaux Rosport

## Vignerons

### Chalet 2 :

#### Domaine Henri RUPPERT

Vins et crémants

Schengen

### Chalet 4 :

#### Domaine Claude BENTZ

Vins et crémants

Remich

### Chalet 7 :

#### Caves GALES

Vins et crémants

Ellange

### Chalet 9 :

#### Distillerie Artisanale ZENNER

Eaux-de-vie de la région

#### Domaine Desom

Vins et crémants de Luxembourg

Schwebsange

Remich

### Chalet 14 :

#### Lux Confrérie des Grands Vins de Bourgogne

Vins et crémant de Bourgogne

Weiler-la-Tour

### Chalet 19 :

#### Caves René BENTZ

Vins et crémants de Luxembourg

Mondorf-les-Bains

### Chalet 24 :

#### Domaine Viticole Krier-Welbes

Vins et crémants biologiques, Mousseux sans alcool

Ellange

### Chalet 26 :

#### House of Wine & Spirits (HOWS.LU)

Vins du Chili, Italie, Autriche et Espagne, Gin

Pétange

## ALLEMAGNE

### Chalet 11 :

#### Weinhaus Piemonte

Ceviché de saumon, rosé de Provence, champagnes

Saarbrücken

### Chalet 22 :

#### Weingut Markus Molitor

Vins

Zeltingen - Rachtig