

# Unser Menu « Mount vom Bongert » (54-)

**In Zusammenarbeit mit dem Natur- & Geopark Möllerdall**

Vom 28. September bis zum 23. Oktober 2023

## Terrine vom Kaninchen mit **Mirabellen**

Frisé, confierte Tomaten & Pinienkerne

-----

## Hasenpfeffer vom Wildschwein aus eigener Jagd

Äpfel & Kroketten

-----

## **Birne & Birne**

### Unsere **Weine**mpfehlungen :

- 2022 Pinot Noir « *La Barrique* » *Domaine Viticole Roeder* (Steinheim) 46-
- 2020 Auxerrois « *Hoelt* » *Vins René Krippes* (Rosport) 43-
- 2020 Pinot Gris *FRU by Schiltz* (Rosport) 36-

### Unsere **Schnap**sempfehlungen:

- **Apfel Grosbsuch** 5-
- **Zwetschge Noesen Drëpp** 5-
- **Mirabelle Noesen Drëpp** 6-
- **Williams Birne Tudorsgeschter** 7-

*Seit Jahren arbeiten wir mit vielen Produzenten aus unserer schönen Region zusammen, wie Schanzer Gromperen, Lilienhaff, la Maison Viticole Roeder, Gin Opyos, Vins René Krippes, Fromage Berdorfer, Digestifs Grosbusch, Noesen Drëpp etc...*

**Gault&Millau**



*Falls Sie an Allergien leiden, bitten wir Sie sich beim Service zu melden.*

*Eine Karte mit den Allergenen steht zu Ihrer Verfügung. Danke.*



## *Zu Beginn und/oder zum Teilen*

- 1 Krokette von der Königinspastete** Mango 6- St.  
**1 Auster « Gillaudeau Spéciale N°3 »** 6- St.

## Unsere Vorspeisen

- Fischsuppe** 18-  
Croutons – Gruyère Käse - Rouille
- 6 Schnecken in Knoblauchbutter** 18-
- Carpaccio vom Thunfisch** 22-  
Wasabi & Ponzu
- Gebratene Gänseleber** 27-  
Granny Smith & Brioche
- Gabackener Berdorfer Ziegenkäse & Gemüse Späne V** 22-  
Miso Vinaigrette & Akazienhonig
- Tartar vom Rinderfilet *du Terroir* mit Herbsttrüffel** 24-  
Mayonnaise – Radieschen – Chips

**Gault&Millau**



*Falls Sie an Allergien leiden, bitten wir Sie sich beim Service zu melden.*

*Eine Karte mit den Allergenen steht zu Ihrer Verfügung. Danke.*



# Unsere Hauptgänge

|   |            |
|---|------------|
| <b>Seezunge Müllerinart</b>                               | <b>52-</b> |
| Kartoffeln  |            |
| <b>Französischer Seeteufel in grünem Curry</b>            | <b>39-</b> |
| Zuckerschotte – Kartoffeln                                |            |
| <b>Rinderfilet <i>du Terroir</i> mit Pfeffersahnesoße</b> | <b>38-</b> |
| Gemüse <i>Jardinière</i> & Krokette                       |            |
| <b>Kalbsnieren in Senfsoße</b>                            | <b>29-</b> |
| Gemüse <i>Jardinière</i> & Krokette                       |            |
| <b>Cordon Bleu vom Kalb mit Sahnesoße</b>                 | <b>38-</b> |
| Gemüse <i>Jardinière</i> & Dauphines Kartoffeln           |            |
| <b>Speck vom luxemburgischem Schwein <i>36Stunden</i></b> | <b>29-</b> |
| Yakitorissoße & <i>Dauphines</i> Kartoffeln               |            |
| <b>Quiche vom Lauch <i>V</i></b>                          | <b>26-</b> |
| Miso – Salat  |            |

**Gault&Millau**



*Falls Sie an Allergien leiden, bitten wir Sie sich beim Service zu melden.*

*Eine Karte mit den Allergenen steht zu Ihrer Verfügung. Danke.*

*Um die Geschmäcker Ihres Kindes zu erwecken, würden wir Ihnen alle Hauptgänge als kleinere Portion anbieten.*



# Unsere Nachspeisen

**Unsere Dame Blanche v** 14-

Valrhona Oriado – Schlagsahne – Cigarette Russe

**Crème Brûlée v** 12-

**Nougat Honig & Orange v** 12-

**Kaffee Gourmand** 15-

**Guanaja 70% Schokoladen Soufflé** 14-

Birnen Sorbet

**Himbeer Törtchen** 14-

Himbeer Sorbet

**Unser hausgemachtes Eis & Sorbet** 4- pro Kugel

Mokka – Vanille – Pistazie

Bergamotte – Himbeere – Mango

**Gault & Millau**



*Falls Sie an Allergien leiden, bitten wir Sie sich beim Service zu melden.*

*Eine Karte mit den Allergenen steht zu Ihrer Verfügung. Danke.*

