

Notre Menu « Mount vum Bongert »

En collaboration avec le Natur- & Geopark Mëllerdall

Du 17 septembre au 12 octobre 2025

Amuse-Bouche

Cerfeuil tubéreux rôtis *aux Truffes* (*tuber uncinatum*) *de la basse Sûre*

Commune Rosport - Mompach

Cèleri & Jus de Volaille

26-

2023 Elbling Le Centenaire BIO *Maison Viticole Roeder*

Cuisse de Canard confite au *Cidre* *de Ramborn*

Pommes caramélisées de notre Verger & Pommes Dauphines

30-

2022 Riesling Rosport Hoelt *Vins René Krippes*

Millefeuille aux *Mirabelles* *de notre Verger*

14-

2025 Barrel-aged ICE PERRY *Ramborn*

Prix du Menu 65-

Prix Accord Mets & Vins 89-

Depuis des années notre Restaurant collabore avec divers producteurs de notre belle région, comme Schanzer Gromperen, Lilienhaff, la Maison Viticole Roeder, Gin Opyos, Vins René Krippes, Fromage Berdorfer, Digestifs Grosbusch, Noesen Drëpp, Ramborn, Fromburgerhaff etc...

Si vous souffrez d'allergies, veuillez-vous renseigner auprès du service.

Une carte d'allergènes est à votre disposition. Merci

Nos Entrées

Bisque de Langoustine 22-

Poireau confit - Rouille – Langoustine snackée

Ris de Veau et Chanterelles sur Feuilleté 24-

Asperges vertes

Escalopes de Foie Gras snackées 28-

Pommes – Brioche - Magnolia

2 Croquettes aux Champignons de nos Bois V 24-

Mâche

Gravlax de Truite saumonée 26-

Mousse d'Herbes - Pickles



Si vous souffrez d'allergies, veuillez-vous renseigner auprès du service.

Une carte d'allergènes est à votre disposition. Merci.

Nos Plats

Sole Meunière	52-
Pommes De Terre	
Filet de Rouget Barbet Sauvage et sa Soupe de Poissons	40-
Cèleri & Pommes Château	
Filet de Bœuf <i>du Terroir</i> au Poivre Concassé	42-
Jardinière de Légumes & Pommes Croquettes	
Carré de Veau rôti aux <i>Truffes</i> (<i>tuber uncinatum</i>) de la basse Sûre	44-
Légumes d'automne & Pommes Dauphines	
Lard maigre 36heures	30-
Sauce Yakitori & Pommes Dauphines	
Tofu <i>LuxSoy</i> au Curry Vert d'Épinard V	26-
Pak Choi & Noix de Cajun	



Si vous souffrez d'allergies, veuillez-vous renseigner auprès du service.

Une carte d'allergènes est à votre disposition. Merci.

Afin d'éveiller les papilles gustatives de votre enfant, nous lui proposons n'importe quel plat à la carte en petite portion.

Nos Desserts

Notre Dame Blanche

16-

Valrhona Oriado - Crème Chantilly - *Wäffelcher*

Notre Tiramisu *Minute*

12-

Sablé au Chocolat Guanaja & Noisette Grillée

16-

Glace Caramel Beurre salé

Nougat Glacé à l'Orange & au Miel

14-

Nos Sorbets & Glaces Maison

4- par boule

Moka - Vanille Madagascar - Praliné

Verveine Citronnelle - Framboise – Mangue



Si vous souffrez d'allergies, veuillez-vous renseigner auprès du service.

Une carte d'allergènes est à votre disposition. Merci.