

Unser Menu « Mount vum Bongert »

In Zusammenarbeit mit dem Natur-& Geopark Möllerdall

Vom 17. September bis zum 12. Oktober 2025

Amuse-Bouche

Geschmorte Kerbelrüben mit Trüffel (*tuber uncinatum*)

aus der Gemeinde Rosport - Mompach

Sellerie & Hühner Jus

26-

2023 Elbling Le Centenaire BIO *Maison Viticole Roeder*

Konfierte Entenkeule mit Ramborn Cider

Äpfel aus unserer Obstwiese & Dauphines Kartoffeln

30-

2022 Riesling Rosport Hoelt *Vins René Krippes*

Millefeuille mit Mirabellen *aus unserer Obstwiese*

2025 Bourbon Barrel aged ICE PERRY *Ramborn*

14-

Menu 65-

Menu & Weinpaarung 89-

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, Ramborn, Fromburgerhaff etc...

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

Eine Karte mit den Allergenen steht Ihnen zur Verfügung. Danke.

Unsere Vorspeisen

Bisque von Langustinen

22-

Confierter Lauch - Rouille - Gegrillte Langustine

Kalbsbries & Pfifferlinge auf Blätterteig

24-

Grüner Spargel

Gebratene Gänseleber

28-

Apfel - Brioche - Magnolia

2 Krokette von Waldpilzen V

24-

Feldsalat

Gravlax von der Lachsforelle

26-

Kräuter Mousse - Pickles



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

Eine Karte mit den Allergenen steht Ihnen zur Verfügung. Danke.

Unsere Hauptgänge

Seezunge Müllerinart	52-
Kartoffeln	
Filet vom roten Meerbarben gebraten in seiner Fischsuppe	40-
Sellerie & <i>Chateau</i> Kartoffeln	
Rinderfilet <i>du Terroir</i> mit Pfeffersahnesoße	42-
Gemüse <i>Jardinière</i> & Kroketten	
Gebratenes Kalbscarré mit Trüffel <i>aus unserer Gemeinde</i>	44-
Herbst Gemüse & <i>Dauphines</i> Kartoffeln	
Speck vom luxemburgischem Schwein 36Stunden	30-
Yakitori Soße & <i>Dauphines</i> Kartoffeln	
Tofu <i>LuxSoy</i> in grüner Curry Soße V	26-
Pak Choi & Cajun Nüsse	

Gault&Millau



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

Eine Karte mit den Allergenen steht Ihnen zur Verfügung. Danke.

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

Unsere Nachspeisen

Unsere *Dame Blanche*

16-

Valrhona *Oriado* – Schlagsahne – Wäffelcher

Tiramisu *à la Minute*

12-

Sablé mit Guanaja Schokolade & gegrillten Haselnüssen

16-

Salted Caramel Eis

Halbgefrorenes mit Orange & Honig

14-

Unser hausgemachtes Eis & Sorbet

4- pro Kugel

Moka – Vanille – Praliné

Zitronenstrauch – Himbeere – Mango

Gault&Millau



— 13|20 —



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

Eine Karte mit den Allergenen steht Ihnen zur Verfügung. Danke.