

Unser Herbst Menu

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

Ragout vom Wildschwein aus unseren Wäldern

Äpfel - Rotkohl - Kroketten

30-

2022 Pinot Noir *Barrique rouge* Domaine Aly Duhr

Millefeuille mit Mirabellen aus unserer Obstwiese

2025 Bourbon Barrel aged ICE PERRY Ramborn

14-

Menu 66-

Menu & Weinpaarung 91-

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

Auster Gillardeau N°3

5- / St.

Vinaigrette - Zitrone - Pumpernickel

27- / 6 St.

Bisque von Langustinen

22-

Confiierter 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

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.

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	



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

Panna Cotta von Matcha

14-

Rote Früchte & schwarze Schokolade

Halbgefrorenes mit Orange & Honig

14-

Unser hausgemachtes Eis & Sorbet

4- pro Kugel

Mokka - 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.