

Unser Menu Erde & Zeit

Amuse-Bouche

Gravlax von der Lachsforelle

Tigermilch & Guacamole

25-

Geschmorte Lamm Haxe mit Orange

Frühlingsgemüse & Dauphines Kartoffeln

32-

In *Vieux Kirsch* eingelegte Kirschen

Schokoladen Mousse & Vanille Madagascar Eis

15-

Preis als 3-Gänge Menu 69-

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 Vorspeisen

Bisque von Langustinen **23-**

Confierter Lauch & Gegrillte Langustine

Kalbsbries & Morcheln auf Blätterteig **26-**

Grüner Spargel

Aal geräuchert & geflämmt **24-**

Kräuter Mousse & Pickles

Pfifferling Crèmeux & Onsen-Ei **V** **26-**

Grüner Spargel & Kastenbrot

Carpaccio vom Kalb mit Bärlauch **26-**

Strauchtomaten & Berdorfer Käse



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-
<i>Schanzer</i> Kartoffeln	
Seeteufel an Sauce Américaine	42-
Lauch & Chateau Kartoffeln	
Rinderfilet <i>du Terroir</i> mit Pfeffersahnesoße	42-
Gemüse <i>Jardinière</i> & Kroketten	
Unser Speck vom luxemburgischem Schwein 36Stunden confiert	30-
Yakitori Soße & <i>Dauphines</i> Kartoffeln	
T-Bone vom Kalb 300gr. mit Morcheln	44-
Gemüse <i>Jardinière</i> & <i>Dauphines</i> Kartoffeln	
Coq au Riesling auf Luxemburger Art	30-
Glacierte Karotten & <i>Chateau</i> Kartoffeln	
Tofu <i>LuxSoy</i> in grüner Curry Soße V	27-
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 <i>Dame Blanche</i>	16-
Valrhona <i>Oriado</i> – Schlagsahne – <i>Wäffelcher</i>	
Tiramisu <i>à la Minute</i>	12-
Windbeutel mit Rhabarberkompott und Matcha-Creme	14-
Holunderblüten Sorbet	
Blätterteig <i>Tarte</i> mit Himbeeren & Mascarpone	16-
Vanille Madagascar Eis	
Unser Halbgefrorenes mit Mandeln & Honig	14-
Unser hausgemachtes Eis & Sorbet	4- pro Kugel
Mokka - Vanille - Praliné - Erdbeere	
Zitrusfrüchte - Himbeere - Mango - Holunderblüte	

Fragen Sie nach unserer Auswahl an edlen Bränden aus der Region.



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

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