

Notre Menu « Mount vum Bongert »

En collaboration avec le Natur-& Geopark Möllerdall

Du 8 octobre au 9 novembre 2026

Amuse-Bouche

Suggestion d'Apéritif : Crémant Harlekin FRU by Georges Schiltz 9-

Terrine de Lapin marbrée au Foie Gras & *Chutney de Quetsches de notre Verger*

Mesclun

24-

2022 Auxerrois Rosport Hoelt *Vins René Krippes*

Suprême de Pintade fermière au *Vinaigre & Cidre* de Ramborn

Pommes caramélisées de notre Verger & Pommes Dauphines

30-

2023 Elbling Le Centenaire BIO *Maison Viticole Roeder*

Tarte Feuilleté aux *Mirabelles* de notre Verger

14-

2025 Barrel-aged ICE PERRY *Ramborn*

Prix du Menu 64-

Prix Accord Mets & Vins 89-

Suggestion de Digestif : Eau-de-Vie du Terroir Quetsche by Noesen Drëpp 6,5-

Gault&Millau



— 13|20 —

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

Une carte d'allergènes est à votre disposition. Merci

Nos Entrées

Huître Gillardeau N°3

15 / 3 pcs.

Vinaigrette - Citron - Pumpernickel

28- / 6 pcs.

Bisque de Langoustine

24-

Poireau confit & Langoustine snackée

Vitello Tonnato, notre interprétation

27-

Œuf de Caille & Câpres

Croque au Ris de Veau & Sot-l'y-laisse

27-

Chou de Bruxelles & Jus de Volaille

Truite saumonée luxembourgeoise en Gravlax

26-

Panna Cotta aux Herbes & Pickles

Crèmeux de Chanterelles & Œuf parfait **V**

26-

Pain de Mie

Mille-feuille d'Anguille flambée au Miso & Betterave Rouge

25-

Pommes & Cresson

Gault & Millau



— 13|20 —



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

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

Nos Plats

Sole Meunière	56-
<i>Schanzer Pommes De Terre</i>	
Filets de Rouget Barbet Sauvage et sa Soupe de Poissons	42-
<i>Cèleri & Pommes Château</i>	
Souris d'Agneau laqué à l'Orange	32-
<i>Pommes Dauphines & Légumes du Moment</i>	
Civet de Marcassin de nos Bois	32-
<i>Pommes Croquettes & Chou Rouge</i>	
Filet de Bœuf <i>du Terroir</i> au Poivre Concassé	43-
<i>Jardinière de Légumes & Pommes Croquettes</i>	
Tagliata Côte de Veau & Jus légèrement truffé	43-
<i>Polenta frit & Trévisé</i>	
Tofu <i>LuxSoy</i> au Curry Vert & Épinard V	28-
<i>Pak Choi & Noix de Cajun</i>	

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*

Sablé au Chocolat Guanaja & Noisette Grillée **16-**

Glace Caramel Beurre salée

Chou aux Myrtilles **14-**

Ganache Matcha

Figues sur un Gelée de Porto **16-**

Crème Glacée au Berdorfer Vieux

Nougat Glacé au Miel et aux Amandes **14-**

Nos Sorbets & Glaces Maison **4- par boule**

Moka - Vanille Madagascar - Praliné

Agrumes - Framboise - Mangue

Demandez notre sélection d'Eaux de Vie du Terroir.



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

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