

Unser Menu « Mount vum Bongert »

In Zusammenarbeit mit dem Natur-& Geopark Möllerdall

Vom 8. Oktober bis zum 9. November 2026

Amuse-Bouche

Unsere Aperitif Empfehlung: Crémant Harlekin FRU by Georges Schiltz

9-

Terrine vom Kaninchen mit Gänseleber & Chutney von Zwetschgen
aus unserer Obstwiese

Kräutersalat

24-

2022 Auxerrois Rosport Hoelt *Vins René Krippes*

Freiland-Perhuhnbrust mit Essig & Cider *von Ramborn*

Äpfel aus unserer Obstwiese & Dauphines Kartoffeln

30-

2023 Elbling Le Centenaire BIO *Maison Viticole Roeder*

Blätterteig Törtchen mit Mirabellen *aus unserer Obstwiese*

14-

2025 Bourbon Barrel aged ICE PERRY *Ramborn*

Menu 64-

Menu & Weinpaarung 89-

Unsere Digestif Empfehlung: Zwetschge by Noesen Drëpp

6,5-

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

Auster Gillardeau N°3

15- / 3 St.

Vinaigrette - Zitrone - Pumpernickel

28- / 6 St.

Bisque von Langustinen

24-

Confierter Lauch & Gegrillte Langustine

Vitello Tonnato, nach unserer Art

27-

Wachtelei & Kapern

Croque mit Kalbsbries & Sot-l'y-laisse

27-

Rosenkohl & Geflügeljus

Mille-feuille vom geblähten Aal mit Miso und Roter Beete

25-

Apfel & Kresse

Pfifferling Crèmeux & Onsen-Ei V

26-

Kastenbrot

Gravlax von der luxemburgischen 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	56-
<i>Schanzer Kartoffeln</i>	
Filet vom roten Meerbarben gebraten in seiner Fischsuppe	42-
<i>Sellerie & Chateau Kartoffeln</i>	
Geschmorte Lammhaxe mit Orange	32-
<i>Sommergemüse & Chateau Kartoffeln</i>	
Civet vom Wildschwein aus unseren Wäldern	32-
<i>Rotkohl & Kroketten</i>	
Rinderfilet <i>du Terroir</i> mit Pfeffersahnesoße	43-
<i>Gemüse Jardinière & Kroketten</i>	
Tagliata vom Kalb & Leichtem Trüffeljus	43-
<i>Frittierte Polenta & Trevisano</i>	
Tofu <i>LuxSoy</i> in grüner Curry Soße V	28-
<i>Pak Choi & Cajun Nüsse</i>	

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*

Sablé von Guanaja Schokolade & gegrillten Nüssen

16-

Salted Caramel Eis

Windbeutel mit Blaubeeren

14-

Matcha Ganache

Feigen auf Portweingelee

16-

Eiscreme von gereiftem *Berdorfer* Käse

Unser Halbgefrorenes mit Mandeln & Honig

14-

Unser hausgemachtes Eis & Sorbet

4- pro Kugel

Mokka - Vanille - Praliné

Zitrusfrüchte - Himbeere - Mango

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

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.