Unser Menu Erde und Zeit

Amuse-Bouche

Ravioli mit Waldpilzen V

Berdorfer Käse *Vieux*

24-

Birnen Sorbet

Birnen Schnaps « *Neelchesbiren* » *Noesen Drëpp*

8-

Entenbrust mit rotem Shiso

Allerlei von der Bette & Dauphines Kartoffeln

32-

Paris-Brest mit Maronen & Clementine

Clementinen Eis

16-

4-Gänge Menu 79-

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

Entenstopfleber Terrine **33-**

Zwetschgen Chuntey & Brioche

***Croque* mit Kalbsbries & Sot-l'y-laisse** **28-**

Rosenkohl & Geflügeljus

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

Kastenbrot

Gravlax von der luxemburgischen Lachsforelle **26-**

Kräuter Mousse – Pickles

Gault&Millau 13|20

HOUS GEMAACH HORESCA

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-**

Schanzer Kartoffeln

Filet vom roten Meerbarben gebraten in seiner Fischsuppe **42-**

Sellerie & *Chateau* Kartoffeln

Geschmorte Lamm Haxe mit Orange **34-**

Sommergemüse & *Chateau* Kartoffeln

Civet vom Reh aus unseren Wäldern **36-**

Rotkohl & Kroketten

Rinderfilet *du Terroir* **mit Pfeffersahnesoße** **43-**

Gemüse *Jardinière* & Kroketten

Tagliata vom Kalb mit leichtem Trüffeljus **43-**

Frittierte Polenta & Trevisano

Tofu *LuxSoy* **in grüner Curry Soße V** **28-**

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*

Sablé von Guanaja Schockolade & gegrillten Nüssen **16-**

Salted Caramel Eis

Unser Tiramisu *Minute* **12-**

Portwein-Essenz mit Feigen **16-**

Eiscreme vom *Vieux 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.