

Unser Herbstmenu

Amuse-Bouche

Terrine vom Kaninchen mit Mirabellen *vom Lilienhaff*

Frisée, confierte Tomaten & Pinienkerne

Garden Perry Feine spruddelege Birewäin by Ramborn

Perlhuhnbrust Label Rouge mit *Ramborn Cider*

Äpfel *aus unserer Obstwiese* & Dauphines Kartoffeln

2022 Pinot Blanc "Le Ballet Blanc" FRU by Schiltz

Birne pochiert im Pinot Noir Wein *la barrique von Luc Roeder*

Ice Cider by Ramborn

MENU 56-

MENU & WEINPAARUNG 75-

Seit Jahren arbeiten wir mit vielen Produzenten aus unserer schönen Region zusammen, wie Schanzer Gromperen, Lilienhaff, la Maison Viticole Roeder, Gin Opyos, Vins René Krippes, Fromage Berdorfer, Digestifs Grosbusch, Noesen Drëpp, Ramborn etc...

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

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

Zu Beginn und/oder zum Teilen

2 Krokette n von Waldpilzen V	12-
2 Krokette n von der Nordseegarnele	14-
1 Auster <i>Spéciale Gillardeau N°3</i>	6-

Unsere Vorspeisen

Fischsuppe	19-
Croutons - Rouille - Gruyère	
Blätterteig mit Kalbsbries und Champignons	24-
Erbse	
Gebratene Gänseleber	27-
Apfel - Brioche	
Gebackener Ziegenkäse <i>Berdorfer</i> & Gemüse Späne V	22-
Miso Akazienhonig	
Lauwarme Lauchcremesuppe mit Sashimi vom Räucherlachs	24-
Confierter Lauch - Liebstöckel - Ponzu	

Gault & Millau



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 Hauptgänge

Seezunge Müllerinart	52-
Kartoffeln	
Schottischer Lachs auf Beluga Linsen	36-
Safran Soße & Karotten-Ingwer Püree	
Rinderfilet <i>du Terroir</i> mit Pfeffersahnesoße	39-
Gemüse <i>Jardinière</i> & Krokette	
Gebratenes Kalbscarré mit Waldpilzen	37-
Sahnesoße & <i>Dauphines</i> Kartoffeln	
Ragout vom Reh <i>aus eigener Jagd</i>	32-
Rotkohl & Krokette	
Speck vom luxemburgischem Schwein 36Stunden	30-
Yakitori Soße & <i>Dauphines</i> Kartoffeln	
Risotto <i>Carnaroli IGP</i> mit saisonalem Gemüse V	26-
<i>Berdorfer</i> Käse & Shimegis Pilze gepickelt	

Gault&Millau



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	14-
Valrhona Oriado – Schlagsahne – Cigarette Russe	
Crème Brûlée	12-
Kaffee Gourmand	15-
Zweierlei vom Berdorfer Trüffelkäse	14-
Feldsalat - Feige - Nuss	
Sablé mit Guanaja Schokolade & gegrillten Haselnüssen	16-
Birne	
Mille-feuille Vanille	14-
Korsische Clementine	
Unser hausgemachtes Eis & Sorbet	4- pro Kugel
Moka – Vanille – Banane	
Zitronenstrauch – Himbeere – Mango	

Gault&Millau



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

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