

BEIM SCHLASS



BEIM SCHLASS C'EST ...

Une cuisine raisonnée qui communique notre passion pour le beau et le bon. S'inspirer des Ardennes luxembourgeoises et le partager avec notre clientèle.

NOS PRODUCTEURS SONT...

Ferme du Ponceret, légumes, Bastogne

Am Gaertchen, légumes, Diekirch

Maison Meyer, Salaisons, Bascharage

Ferme Gallolux, boeuf galloway et agneau, Lintgen

Porc de l'Ösling, Ettelbruck

Téi vum Séi, thé et infusion, Schleif



BEIM SCHLASS



MENU DU MARCHÉ

Lunch en 3 services

servi du mercredi au vendredi midi hors jours férié

ENTREE,PLAT

31€

PLAT, DESSERT

29€

ENTRÉE, PLAT, DESSERT

38€

le menu peut varier en fonction des arrivages quotidiens

BEIM SCHLASS



MENU DÉCOUVERTE

Menu en 4 services servi pour toute la table

menu basée sur le jardin et les producteurs locaux

69€

fromage en supplément 9€

accord vin 3 verres 29€

MENU TERROIR

Menu en 6 services servi pour toute la table

menu basée sur le jardin et les producteurs locaux

89€

fromage en supplément 9€

accord vin 5 verres 49€

BEIM SCHLASS



MENU TRUFFES

**Menu en 4 services servi pour toute la table,
autour de la truffe noire melanosporum**

MISE EN BOUCHE
TERRINE DE FOIE GRAS ET TRUFFE
NOIRE

.....
NOIX DE ST JACQUES RÔTISSÉ,
BEURRE BLANC À LA TRUFFE

.....
JOUE DE BOEUF CONFITE, LÉGUMES
TRUFFÉS, CHOUX DE SAISON

.....
CRÉMEUX PRALINÉ, GLACE
VANILLE TRUFFES

supplément brie à la truffe maison 10€

DOUCEURS

95€

BEIM SCHLASS



MENU DECOUVERTE

Menu en 4 services servi pour toute la table

MISE EN BOUCHE

CRÈME DE CÉLERI JULIENNE DE
TRUFFE

.....

NOIX DE ST JACQUES RÔTIES,
RADICCIO ET AGRUMES

.....

JOUE DE BOEUF CONFITE, POMME
PURÉE, CHOUX DE SAISON

.....

DÉCLINAISON D'AGRUMES
ET SORBET YAOURT

DOUCEURS

69€

BEIM
SCHLASS



MENU TERROIR

Menu en 6 services servi pour toute la table

MISE EN BOUCHE

CARPACCIO DE LANGOUSTINE,
CRÈME IODÉ

.....

CRÈME DE CÉLERİ JULIENNE DE
TRUFFE

.....

NOIX DE ST JACQUES RÔTIES,
RADICCIO ET AGRUMES

.....

JOUE DE BOEUF CONFITE, POMME
PURÉE, CHOUX DE SAISON

.....

CHAUD FROID AU CARAMEL

.....

DÉCLINAISON D'AGRUMES
ET SORBET YAOURT

DOUCEURS

89€

BEIM
SCHLASS



ENTRÉES

CARPACCIO DE LANGOUSTINE,
CRÈME IODÉ
salicorne, écorce d'agrumes

34€

CRÈME DE CÉLERİ JULIENNE DE
TRUFFE
crème crue

26€

POIREAU VINAIGRETTE AUX
ÉCLATS DE TRUFFES ET OEUFS DE
CAILLE
vinaigre de notre cellier

24€

NOIX DE ST JACQUES RÔTIES,
RADICCIO ET AGRUMES
rôtie au beurre et cuite à l'unilatérale

35€

BEIM SCHLASS



PLATS

Supplément truffe noire mélanosporum disponible dans tous les plats pour 25€.

SUPRÈME DE CANETTE, JUS DE VOLAILLE RÉDUIT AU PORTO

betteraves grillées et condiment arielles

42€

PÈCHE DU MOMENT, POIREAU CONFIT ET AIL NOIR

beurre blanc à l'échalotte

36€

JOUE DE BOEUF CONFITE, POMME PURÉE, CHOUX DE SAISON

cuisson douce et jus réduis

38€

CHOUX POINTU RÔTIS, TOMME DE CHEVRE DE CHEZ BALTES

sirarcha, et huile de ciboulette

32€

*les allergènes sont à disposition en annexe

BEIM
SCHLASS



DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES
LUXEMBOURGEOIS

fromages affinés et condiments

14€

TARTE TATIN
farine du moulin de Kleinbettingen

12€

DAME BLANCHE
chocolat valrhona

12€

DÉCLINAISON D'AGRUMES ET
SORBET YAOURT
agrumes de sicile

12€

*les allergènes sont à disposition en annexe