

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 INSTANT

Lunch en 40 min

plat, café

23€

MENU DU MARCHÉ

Lunch en 3 services

entrée, plat, dessert

35€

MENU DÉCOUVERTE

Menu en 4 services servi pour toute la table

menu carte blanche basée sur le jardin et les producteurs

65€

BEIM SCHLASS



MENU TERROIR

Menu en 5 services servi pour toute la table

CARPACCIO DE BOEUF DE CHEZ ALEX NICKELS

condiment du jardin

L'OEUF, CRÈME VICHYSOISE, LÉGUMES DU JARDINS

jardinière de printemps

SORBET CASSIS, CRÉMANT

crémant Kox fleurs blanches

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE SUR L'OS

jus au cumin, harissa et céleri

TARTE TATIN

farine du moulin de Kleinbettingen

85€

BEIM SCHLASS



ENTRÉES

CARPACCIO DE BOEUF DE CHEZ
ALEX NICKELS

condiment du jardin

21€

L'OEUF, CRÈME VICHYSOISE,
LÉGUMES DU JARDINS

jardinière de printemps

23€

TRUITE DE L'OUR, MARINÉE ET
EN TARTARE

mayonnaise de ciboulette

25€-31€

ENCORNET FARCI, JUS CORSÉ AU
CHORIZO

citron au sel

18€

ROGNON DE VEAU SAUCE
MOUTARDE À L'ANCIENNE

tombée d'épinard

26€-36€

*les allergènes sont à disposition en annexe

BEIM SCHLASS



PLATS

POULPE INSPIRÉ DE GALICE

piment fumé, ail confit

herbe du jardin

35€

PINTADE EN DEUX SERVICES, SUPRÊMES ET CUISSES

jus de volaille

ail noir et courge

36€

CRIÉE DU JOUR, CRÈME DE JEUNE POIREAU

en direct de rungis

sauce vierge aux amandes

31€

MILLEFEUILLE DE BUTTERNUT

fines herbes

pommes confites

31€

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE

jus au cumin, harissa et céleri

céleri du poncerett

31€

*les allergènes sont à disposition en annexe

BEIM SCHLASS



DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES LUXEMBOURGEOIS

fromages affinés

14€

TARTE TATIN

farine du moulin de Kleinbettingen

11€

MOELLEUX CHOCOLAT GRAND CRU

chocolat gianduja 68%, glace vanille

11€

LE COING COMME UN CLAFOUTI

crème de Mascarpone, meringues

11€

FINANCIER À LA NOISETTE

ganache crémeuse au chocolat

11€

*les allergènes sont à disposition en annexe