

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 fériés

ENTRÉE, PLAT

31€

PLAT, DESSERT

29€

ENTRÉE, PLAT, DESSERT

38€

le menu peut varier en fonction des arrivages quotidiens

BEIM SCHLASS



MENU DU MARCHÉ

Lunch en 3 services

servi du mercredi au vendredi midi hors jours fériés

ENTRÉE, 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 basé sur le jardin et les producteurs locaux

69€

fromage en supplément 9€

accord vin 3 verres 29€

accord sans alcool 3 verres 25€

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€

accord sans alcool 5 verres 45€

Tous nos menus sont déclinables végétarien sur demande

BEIM SCHLASS



MENU INSPIRATION

Menu en 4 services servi pour toute la table,

MISE EN BOUCHE

ASPERGES BLANCHES ET VERTES,
ESTRAGON



LOTTE, PETIT POIS, ET ARTICHAUTS



VEAU, CONFIT ET GRILLE, CAROTTE
PRIMEUR



TARTELETTE FRAISE, GLACE
VANILLE VERVEINE

DOUCEURS

95€

BEIM SCHLASS



MENU DECOUVERTE

Menu en 4 services servi pour toute la table

MISE EN BOUCHE

ENCORNET FARCI, JUS AU VINAIGRE
COING

.....

LOTTE, PETIT POIS, ET ARTICHAUTS

.....

PLAT DE COTE DE BOEUF AU
FUMOIR, TABOULE D'HERBES ET AMANDES

.....

ROULE RHUBARBE, YAOURT

DOUCEURS

69€

BEIM SCHLASS



MENU TERROIR

Menu en 6 services servi pour toute la table

MISE EN BOUCHE

ASPERGES BLANCHES ET VERTES,
ESTRAGON

.....

ENCORNET FARCI, JUS AU VINAIGRE
DE COING

.....

LOTTE, PETIT POIS, ET ARTICHAUTS

.....

VEAU, CONFIT ET GRILLE, CAROTTE
PRIMEUR

.....

ROULE RHUBARBE, YAOURT

.....

TARTELETTE FRAISE, GLACE
VANILLE VERVEINE

DOUCEURS

89€

BEIM SCHLASS



ENTRÉES

ASPERGES BLANCHES ET VERTES,
ESTRAGON

Hënsdrefer

26€

ENCORNET FARCI, JUS AU VINAIGRE
DE COING

farce à la salcicia

32€

TRUITE DE L'OUR, CHOUX-RAVE

fumée au hêtre, vinaigrette

26€

JOUE DE PORC CONFITE AUX OLIVES

cuisson longue, olive taggiasche

28€

*les allergènes sont à disposition en annexe

BEIM SCHLASS



PLATS

VEAU, CONFIT ET GRILLÉ, CAROTTE
PRIMEUR, ESPUMA DE POMME DE
TERRE

veau terroire

42€

LOTTE, PETIT POIS, ET ARTICHAUTS
ROTIS, JUS D'ARÊTE

lotte de peche de ligne

38€

PLAT DE COTE DE BOEUF AU
FUMOIR, TABOULE D'HERBES ET AMANDES

cuisson douce et jus réduits

38€

ESPRIT D'UN COUSCOUS DE
PRINTEMPS

legumes du jardin, semoule aux herbes

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€

ROULE RHUBARBE, SORBET YAOURT

roule grand mère

12€

TARTELETTE FRAISE, GLACE VANILLE VERVEINE

verveine fraîche du jardin

12€

*les allergènes sont à disposition en annexe