

BEIM SCHLASS



BEIM SCHLASS C'EST ...

Un 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

menu carte blanche basée sur le jardin et les producteurs

65€

MENU DU BOUCHER

Entrée à la carte au choix

Pièce de viande pour deux et ses garnitures

85€

BEIM SCHLASS



ENTRÉES

SALADE DE CHÈVRE CROUSTILLANT

Fromagerie des Ardennes

herbes de la ferme “Am Gaertchen”

18€

TARTARE DE BOEUF

bœuf label du terroir

moutarde en grain, radis du jardin

23€-29€

SAUMON FUMÉ MAISON

crème aigrette

condiment radis noir

25€-31€

ASPERGES DE SAISON

grillées et marinées

citrons au sel et amandes

21€

*les allergènes sont à disposition en annexe

BEIM SCHLASS



PLATS

CHOUX POINTU ROTI

Berdorfer Kéis Vieux spetzle

légumes et herbes de printemps

26€

CARRÉ DE VEAU

Sauce à la bière Okkulte

grenailles confites, légumes de cuisson

31€

CRIÉE DU JOUR

en direct de rungis

citron confit et beurre blanc

31€

FAUX FILET DE BOEUF

sauce moutarde à l'ancienne

salades fraîches, légumes du jardin

31€

*les allergènes sont à disposition en annexe

BEIM SCHLASS



DESSERTS

LA DAME BLANCHE

dans la tradition

chocolat guanara

11€

TARTE TATIN

farine du moulin de Kleinbettingen

chantilly mascarpone

11€

MOUSSE CHOCOLAT GRAND CRU

chocolat 68%, cacao grand cru, crème

luxembourgeoise

mousse au chocolat gianduja

11€

ROULÉ RHUBARBE, VERVEINE

verveine du jardin

rhubarbe pochée

11€

*les allergènes sont à disposition en annexe