

# 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€*

## 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€*

*Tous nos menus sont déclinables végétarien sur demande*

# BEIM SCHLASS



## MENU INSPIRATION

**Menu en 4 services servi pour toute la table,**

### MISE EN BOUCHE

ASPERGE BLANCHE, SABAYON À LA  
BIÈRE



MACQUEREAU, SUCRINE GRILLÉE,  
OSEILLE



RIS DE VEAU AUX MORILLES, SAUCE  
SUPRÊME



TARTE TATIN

DOUCEURS

95€

# BEIM SCHLASS



## MENU DECOUVERTE

**Menu en 4 services servi pour toute la table**

### MISE EN BOUCHE

BETTERAVE CUITE AU FOIN,  
VINAIGRETTE DE LIN DE L'EISLEK

.....

MACQUEREAU, SUCRINE GRILLÉE,  
OSEILLE

.....

AGNEAU CUISINÉ ENTIER, ÉPINARDS,  
FREGOLA AUX HERBES

.....

FONTAINEBLEAU DU JARDIN

### DOUCEURS

69€

# BEIM SCHLASS



## MENU TERROIR

**Menu en 6 services servi pour toute la table**

### MISE EN BOUCHE

BETTERAVE CUITE AU FOIN,  
VINAIGRETTE DE LIN DE L'EISLEK

.....

TRUITE DE L'OUR, CHOUX-RAVE

.....

MACQUEREAU, SUCRINE GRILLÉE,  
OSEILLE

.....

AGNEAU CUISINÉ ENTIER, ÉPINARDS,  
FREGOLA AUX HERBES

.....

SUREAU ET CLEMENTINE

.....

FONTAINEBLEAU DU JARDIN

DOUCEURS

89€

# BEIM SCHLASS



## ENTRÉES

BETTERAVE CUITE AU FOIN,  
VINAIGRETTE DE LIN DE L'EISLEK

**yaourt crémeux**

24€

MACQUEREAU, SUCRINE GRILLÉE,  
OSEILLE

**pêche de ligne**

32€

TRUITE DE L'OUR, CHOUX-RAVE

**fumée au hêtre, vinaigrette**

26€

ASPERGE BLANCHE, SABAYON À LA  
BIÈRE

**rôtie au beurre et cuite à l'unilatérale**

28€

\*les allergènes sont à disposition en annexe

# BEIM SCHLASS



PLATS

RIS DE VEAU AUX MORILLES, SAUCE  
SUPRÊME

**purée onctueuse**

42€

PÊCHE DU MOMENT, GARNITURE DE  
PRINTEMPS

**beurre blanc à l'échalote**

36€

AGNEAU CUISINÉ ENTIER, ÉPINARDS,  
FREGOLA AUX HERBES

**cuisson douce et jus réduits**

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€

## SUREAU ET CLÉMENTINE

**meringues croquantes**

12€

## FONTAINEBLEAU DU JARDIN

**oseille, menthe, aneth**

12€

\*les allergènes sont à disposition en annexe