Beim Schlass

Notre cuisine raisonnée s’inspire des Ardennes luxembourgeoises.

Le jardin et les producteurs de la région en donnent le rythme.

NOS PRODUCTEURS

Ferme du Ponceret

Bastogne · légumes

Am Gaertchen

Diekirch · légumes

Maison Meyer

Bascharage · salaisons

Ferme Gallolux

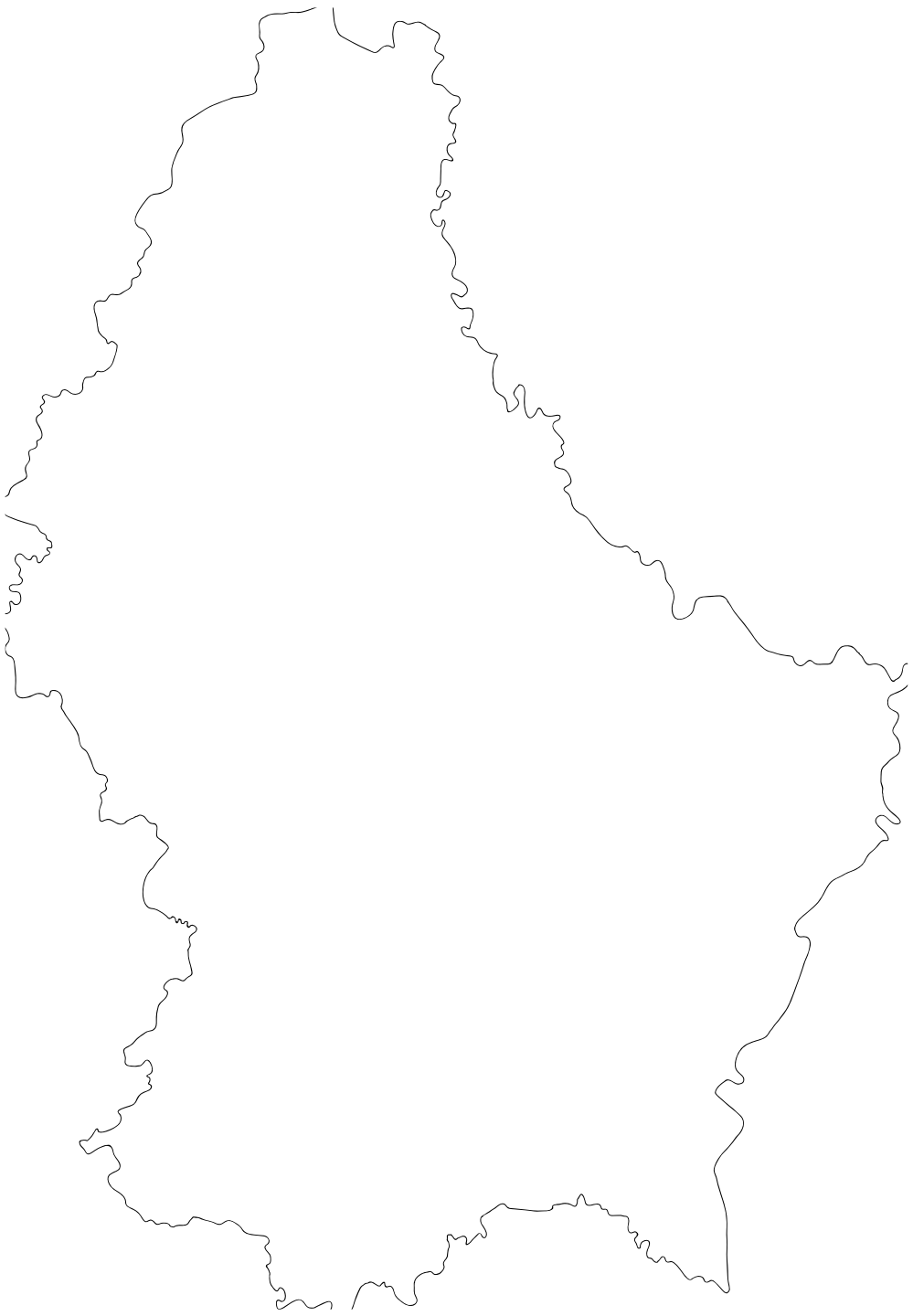
Lintgen · bœuf galloway et agneau

Porc de l’Ösling

Ettelbruck

Téi vum Séi

Schleif · thés et infusions



Beim Schlass

menu du marché

Déjeuner en trois services

Servi à midi du mercredi au vendredi, hors jours fériés.

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

38 €

Le menu peut varier selon les arrivages du jour.

Beim Schlass

menu de demi-pension

Trois services

Un menu réservé aux clients de l’hôtel pour découvrir notre cuisine de terroir au fil des saisons.

59 €

Le menu peut varier selon les arrivages du jour.

Beim Schlass

MENU TERROIR

Six services pour l’ensemble de la table

Au rythme du jardin et des producteurs locaux

95 €

Accord mets et vins (5 verres) · 49 €

MENU INSPIRATION

Cinq services pour l’ensemble de la table

Au rythme du jardin et des producteurs locaux

75 €

Accord mets et vins (3 verres) · 29 €

Tous nos menus sont proposés en version végétarienne sur demande.

Beim Schlass

MENU INSPIRATION

Cinq services pour l'ensemble de la table

MISE EN BOUCHE

CARPACCIO DE CÉLERI,
MOUTARDE DE L'ÉISLEK

SAINT-JACQUES,
BEURRE BLANC AU RIESLING

NOISETTE DE CHEVREUIL,
POIRE CONFITE, AIL NOIR ET JUS FUMÉ

PLATEAU DE FROMAGES DES ARDENNES
(SUPPLÉMENT DE 16 €)

FONTAINEBLEAU AU CÉDRAT

DOUCEURS

75 €

Beim Schlass

MENU TERROIR

Six services pour l'ensemble de la table

MISE EN BOUCHE

CARPACCIO DE CÉLERI,
MOUTARDE DE L'ÉISLEK

CRINIÈRE DE LION D'ALESSIO,
SARRASIN ET CIBOULETTE

SAINT-JACQUES,
BEURRE BLANC AU RIESLING

NOISETTE DE CHEVREUIL,
POIRE CONFITE, AIL NOIR ET JUS FUMÉ

PLATEAU DE FROMAGES DES ARDENNES
(SUPPLÉMENT DE 16 €)

FONTAINEBLEAU AU CÉDRAT

DOUCEURS

95 €

Beim Schlass

entrées

CARPACCIO DE CÉLERI, MOUTARDE DE L'ÉISLEK

Vinaigrette au laurier, colza de l'Éislek

26 €

TERRINE DE GIBIER MAISON

Condiment maison

28 €

FOIE GRAS POÊLÉ, COURGE HOKKAIDO

Coing à l'aigre-douce et gelée de coing

32 €

TRUITE FUMÉE DE L'OUR

vinaigrette lactée

28 €

La liste des allergènes est disponible en annexe.

Beim Schlass

PLATS

NOISETTE DE CHEVREUIL, POIRE CONFITE, AIL NOIR ET JUS FUMÉ

Chiconnette et pommes de terre confites

42 €

SAINT-JACQUES, BEURRE BLANC AU RIESLING

Céleri confit

38 €

CRINIÈRE DE LION D'ALESSIO, SARRASIN ET CIBOULETTE

Espuma de pomme de terre

38 €

MÉDAILLON DE BICHE, CHÂTAIGNES ET TROMPETTES-DE-LA-MORT

Pommes de terre confites, jus aux airelles

42 €

La liste des allergènes est disponible en annexe.

Beim Schlass

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES LUXEMBOURGEOIS

Fromages affinés et condiments

16 €

TARTE TATIN

Farine du moulin de Kleinbettingen

12 €

CHOCOLAT AMER ET GLACE AU PRALINÉ

Meringues croquantes

12 €

FONTAINEBLEAU MERINGUÉ AU CÉDRAT

Sorbet au citron

12 €

La liste des allergènes est disponible en annexe.