



Château
RSPELT

F. Lodomez

★ ★ ★ ★ S

Plat unique • Single dish	35,00 €
Plat du jour enfant • Kid's dish of the day	15,00 €
« Sélection du Chef » Wagyu beef (200 gr), version japonaise	+30,00€
<i>Veillez noter que ce supplément est applicable en plus de votre arrangement incluant la gastronomie. Gelieve er rekening mee te houden dat deze aanvulling niet inbegrepen is in uw gastronomie pakket. Please note that the supplement is additionally charged to your gastronomic arrangement. Bitte beachten Sie, dass dieser Zuschlag zusätzlich zu jedem Arrangement berechnet wird.</i>	
<hr/>	
Menu en 2 services • 2-course Menu	45,00 €
<i>Entrée, plat ou plat, dessert au choix • choice of starter, main or main, dessert</i>	
Sélection de vins • Wine Pairings	+15,00 €
<hr/>	
Menu en 3 services • 3-course Menu	55,00 €
<i>Entrée, plat, dessert au choix • Choice of starter, main & dessert</i>	
Sélection de vins • Wine Pairings	+20,00 €
<hr/>	
Menu en 4 services • 4-course Menu	65,00 €
<i>Entrée, plat, fromage et dessert au choix • Choice of starter, main, cheese selection & dessert</i>	
Sélection de vins • Wine Pairings	+25,00 €
<hr/>	
Menu en 5 services • 5-course Menu	75,00 €
<i>2 entrées, plat, fromage et dessert au choix • Choice of 2 starters, main, cheese selection & dessert</i>	
Sélection de vins • Wine Pairings	+30,00 €

Ballotine de foie d'oie ^{1, 3, 8, 10, 12}

Au pain d'épices et pain brioché

Natuurlijk bereide ganzlever met peperkoek en suikerbrood
Ballotine of goose liver with gingerbread and brioche bread
Gänseleber-Ballotine mit Lebkuchen und Brioche-Brot

Maquereau en gravlax ^{1, 4, 7, 8, 10}

Légumes pickles, oignons grillés et poivre rose

Makreelfilet gemarineerd gravlax met komkommer en pickles
Mackerel in gravlax, pickling vegetables, grilled onions and pink pepper
Marinierte Makrele mit eingelegtem Gemüse, gegrillte Zwiebeln und rosa Pfeffer



Confit de lapin aux pruneaux ^{5, 9, 10}

Légumes aigres-doux et frisée

Konfijt van konijn met pruimen, krulsla en zoet zure groenten
Confit of rabbit with prunes, sweet and sour curly vegetables.
Kaninchen-Confit mit Pflaumen, süß-saurem Gemüse und krausblättrigem Salat



Risotto infusé au lard fumé ^{1, 2, 4, 8, 12, 14}

Crumble de marrons, Saint-Jacques poêlées et viande de grison

Risotto met gerookte spek, gebakken St. Jacobsvruchten en crumbel van kastanje
Risotto infused with smoked bacon, chestnut crumble, fried scallops and grison meat
Risotto mit geräuchertem Speck, Kastanienstreuseln, gebratenen Jakobsmuscheln und Bündnerfleisch

Velouté de homard crémeux à l'Armagnac ^{1, 2, 4, 7, 9, 12, 14}

Romige soep van kreeft met Armagnac
Creamy lobster soup with Armagnac
Cremige Hummersuppe mit Armagnac



Salade végétarienne de lentilles aux épices marocaines ^{5, 6, 7, 10, 11}

Tofu fumé aux fines herbes et tomates séchées

Vegetarische slalinenzen met Marokkaanse specerijen en gerookte tofu
Vegetable lentil salad with Moroccan spices, smoked tofu with fine herbs and sundried tomatoes
Vegetarischer Linsensalat mit marokkanischen Gewürzen, geräucherter Tofu mit feinen Kräutern und getrockneten Tomaten



: Vegetarian •



: Organic •



: Luxembourg Origin

1 : Gluten



2 : Crustaceans



3 : Egges



4 : Fish



5 : peanuts



6 : Soybeans



7 : Milk



8 : Nuts



9 : Celery



10 : Mustard



11 : Sesame seeds



12 : Sulphites



13 : Lupin



14 : Molluses



Dos de skrei en croûte de chorizo ^{2, 4, 7, 9, 12, 14}

Fregula à l'encre de seiche, calamars et sauce aux fruits de mer

Kabeljauw haas met korst van chorizo, fregula van inktvis met jus van schaaldieren

Back of skrei in chorizo crust, fregula in squid ink, squid and seafood sauce

Skrei-Rücken in Chorizo-Kruste, Fregula in Tintenfischtinte mit Meeresfrüchte-Sauce

Bar rôti ^{2, 4, 7, 9, 12, 14}

Bouillon de crevettes grises à la citronnelle et champignons asiatiques

Gebakken zeebaars met geklaarde bouillon van grijze garnalen met citroengras en champignons

Roasted sea bass, shrimp broth with lemongrass and Asian mushrooms

Gebratener Seebarsch, Garnelen-Bouillon mit Zitronengras und asiatischen Champignons

Suprême de volaille d'Alsace ^{2, 3, 4, 7, 8, 9, 12, 14}

Farcie au foie de canard et écrevisses, poireaux étuvés et sauce Nantua

Opgevulde kippenborst met eendenlever, rivierkreeften, prei en nantua saus

Alsatian poultry supreme stuffed with duck liver and crayfish, stewed leeks and Nantua sauce

Elsässer Geflügel-Supreme, mit Entenleber- und Flusskrebbsfüllung, gedünsteter Lauch und Nantua-Sauce

Entrecôte de Bœuf Irlandaise ^{1, 7, 9, 12}

Légumes de saison et sauce au vin rouge

Ierse tussenrib met rode wijnsaus en seizoengroenten

Irish beef steak with seasonal vegetables and red wine sauce

Irin Rinder-Entrecote mit saisonalem Gemüse und Rotweinsauce

Wagyu beef (200 gr) version japonaise ^{5, 6, 8, 10, 11} +30,00€ (supplement)

Sauce soja, salade croquante au chou et graines de sésame

Fijn versneden wagyu beef (200 gr) op japanase wijze met koolsalade

Wagyu beef (200 gr), Japanese version, soy sauce, crunchy salad with cabbage and sesame seeds

Wagyu-Rind (200 gr) auf japanische Art, Sojasauce, knackiger Krautsalat mit Sesamsamen



Lasagne végétarienne ^{1, 3, 5, 7, 9}

Aux légumes méditerranéens, mozzarella et basilic

Vegetarische lasagne van zuidse groenten met basilicum en mozzarella

Vegetable lasagna with Mediterranean vegetables, mozzarella and basil

Gemüselasagne mit mediterranem Gemüse, Mozzarella und Basilikum



: Vegetarian •



: Organic •



: Luxembourg Origin

1 : Gluten



2 : Crustaceans



3 : Egges



4 : Fish



5 : peanuts



6 : Soybeans



7 : Milk



8 : Nuts



9 : Celery



10 : Mustard



11 : Sesame seeds



12 : Sulphites



13 : Lupin



14 : Molluses



Saint-Marcellin chaud à l'arôme de truffes ^{5, 7, 10}

Warme Sint-Marcellin kaas met truffelaroma
Warm Saint-Marcellin cheese with truffles aroma
Warmer Saint-Marcellin mit Trüffelaroma



Tarte à l'orange revisitée ^{1, 3, 7, 8}

Sinaasappel taart op vernieuwde wijze
Castle orange pie
Orangentörtchen nach Art des Hauses

Tartare d'ananas à l'estragon ^{3, 7, 8}

Glace coco, grenade et Vene Cress

Tartare van ananas met dragon, kokos ijs, granaatappel en venecress
Pineapple tartare with tarragon, coconut ice cream, pomegranate and Vene Cress
Ananas-Tartar mit Estragon an Kokosnusseis mit Granatapfel und Vene Kresse

Loempia de banane frit ^{3, 5, 7, 8}

Glace coco, sauce chocolat

Gefrituurde loempia van banaan, kokos ijs en chocoladesaus
Fried banana spring roll, coconut ice cream, chocolate sauce
Gebratene Bananen-Frühlingsrolle, Kokosnusseis, Schokoladensauce

Moelleux au chocolat ^{1, 3, 7}

Glace spéculoos et coulis exotique

Moelleux van chocolade, ijs van speculaas en passievruchten coulis
Chocolate fondant, speculoos ice cream and exotic coulis
Schokoladenfondant and Spekulatius-Eis und exotischem Coulis



Poire pochée à la vanille et vin rouge ^{3, 5, 7, 8}

Fruits secs et chocolat

Gepocheerde peer in rode wijn met vanille, droge vruchten en chocolade
Poached pear with red wine and vanilla, dried fruits and chocolate
Pochierte Birne mit Rotwein und Vanille, Trockenfrüchten und Schokolade



: Vegetarian



: Organic



: Luxembourg Origin

1 : Gluten



2 : Crustaceans



3 : Egges



4 : Fish



5 : peanuts



6 : Soybeans



7 : Milk



8 : Nuts



9 : Celery



10 : Mustard



11 : Sesame seeds



12 : Sulphites



13 : Lupin



14 : Molluses



15 : Molluses

