



AUTUMN MENU



d'U Château
RSPELT

F. Lodomez

★★★★S

since 1694



Starters



Soupe forestière en croûte ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁹⁻¹² **Champignons des bois & topinambour**

Forest soup in a crust with wild mushrooms and Jerusalem artichokes
Woudsoep met een korstje, wilde paddestoelen en aardperen
Waldsuppe mit Kruste, Waldpilzen und Topinambur

Foie gras maison ¹⁰⁻¹²

Raisins de Corinthe, pineau des Charentes, confit d'oignons & pain brioché

Home-made foie gras, currants, pineau des Charentes, onion confit and brioche bread
Huisbereide foie gras, krenten, pineau des Charentes, gekonfijte ui en briochebrood
Hausgemachte Gänsestopfleber, Johannisbeeren, Pineau des Charentes, Zwiebelconfit und Brioche-Brot

Tataki de bœuf aux graines de sésames ²⁻⁴⁻⁶⁻¹⁰⁻¹¹

Kimchi de chou rouge, soja, légumes croquants & wasabi

Beef Tataki with sesame seeds, red cabbage kimchi, soy, crispy vegetables & wasabi
Rund Tataki met sesamzaadjes, kimchi van rode kool, soja, krokante groenten & wasabi
Rindfleisch-Tataki mit Sesam, Rotkohl-Kimchi, Soja, knackigem Gemüse und Wasabi

« Poke bowl » végétarien aux saveurs orientales ⁵⁻⁶⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰

Taboulé, pois chiches, grenades, crudités & fruits secs

Vegetarian « poke bowl » with oriental flavours, tabbouleh, chickpeas, pomegranates, raw vegetables & dried fruit
Vegetarische « poke bowl » met oosterse smaken, tabbouleh, kikkererwten, granaatappels, rauwkost & gedroogd fruit
Vegetarische « Poke Bowl » mit orientalischen Aromen, couscous, Kichererbsen, Granatäpfeln, rohem Gemüse und Trockenfrüchten

Carbonara de seiche ^{3,7}

Œuf, crème de lard et son chips

Cuttlefish carbonara, egg, bacon cream and his crisps
Carbonara van inktvis, ei, spekcrème en zijn chips
Tintenfisch Carbonara, Ei, Speckcreme und seine Chips



Main Courses

Epaule de chevreuil en civet 1-5-9-12

Oignons, champignons, lardons, airelles, pommes et gnocchi

Venison shoulder stew, onions, mushrooms, bacon, cranberries, apples and gnocchi
Stoofpot van hertenschouder, uien, champignons, spek, veenbessen, appels en gnocchi
Hirschschultergulasch, Zwiebeln, Pilze, Speck, Preiselbeeren, Äpfel und Gnocchi

Filet de truite de l'Our 1-2-4-5-7-9-12

Jambon de marcassin fumé, jeunes oignons, amandes effilées, grenailles & sauce Dashi

Fillet of Our trout, smoked ham, young onions, slivered almonds, grenailles & Dashi sauce
Filet van Onze forel, gerookte ham, jonge uitjes, geschaafde amandelen, gegrild vlees & Dashi saus
Filet von unserer Forelle, geräucherter Schinken, junge Zwiebeln, Mandelsplitter, gegrilltes Fleisch & Dashi-Sauce

Filet de Maigre 1-2-4-7-9-12

Marinière de moules, sauce safranée, pommes de terre écrasées et poireaux

The lean fillet, mussel marinara, saffron sauce, mashed potatoes and leeks
Ombervis, marinara van mosselen, saffraansaus, aardappelpuree en prei
Das Filet vom Adlerfisch, Muschelmarinara, Safransauce, Kartoffelpüree und Lauch

Filet pur de bœuf 1-5-9-10-12

Croûte de pain à la moelle, salade liégeoise et sauce vin rouge

Pure fillet of beef, marrow bread crust, Liège salad and red wine sauce
Puur runderhaasje, broodkorst van merg, Luikse salade en rode wijnsaus
Reines Rinderfilet, Markbrotkruste, Lütticher Salat und Rotweinsauce

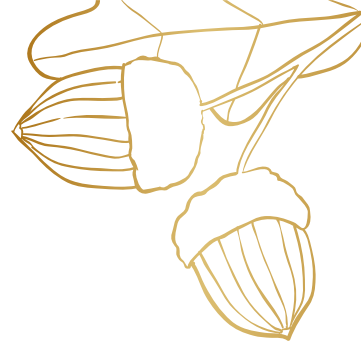
Pappardelles à la crème de truffe 1.7

Pappardelle with truffle cream
Pappardelle met truffelcrème
Pappardelle mit Trüffelcreme

 : Vegetarian •  : Organic •  : Luxembourg Origin • 1 : Gluten  2 : Crustaceans  3 : Eggs  4 : Fish  5 : Peanuts  6 : Soybeans  7 : Milk  8 : Nuts  9 : Celery  10 : Mustard  11 : Sesame seeds  12 : Sulphites  13 : Lupin  14 : Molluses

Drinkable Water quality : pH 8.2 – Total hardness 7.3 °dH – Sodium 11.1 mg/L – Calcium 39.8 mg/L – Iron <20 ug/L
Feel free to request tap water anytime. Meal Size : Western European average size. Feel free to request smaller portion anytime.

Desserts



Loempia de bananes frits 3-5-7

Glace rhum et raisins, sauce chocolat

Fried banana loempia, rum and raisin ice cream, chocolate sauce
Gebakken banaan loempia, rum en rozijnen ijs, chocolade saus
Gebratene Bananen-Loempia, Rum-Rosinen-Eis, Schokoladensauce

Moelleux au chocolat Valhrona 1-3-5-7

Glace caramel beurre salé & tuile chocolat

Valhrona chocolate cake, salted butter caramel ice cream & chocolate tuile
Valhrona chocolade cake, gezouten boter karamel ijs & chocolade tuile
Valhrona-Schokoladenkuchen, gesalzenes Butterkaramelleis und Schokoladentörtchen

Poire pochée 1,7

Spéculoos, sorbet et chips de poire

Poached pear, specullos, sorbet and pear chips
Gepocheerde peer, speculaas, sorbet en peerchips
Pochierte Birne, Spekulatius, Sorbet und Birnenchips

Ananas rôti 1-7-8-3

Romarin, coulis exotique & glace coco et curry

Roasted pineapple, rosemary, exotic coulis & coconut & curry ice cream
Geroosterde ananas, rozemarijn, exotische coulis & kokos & kerrie ijs
Gebratene Ananas, Rosmarin, exotische Coulis und Kokosnuss-Curry-Eiscreme

Saint Marcelin chaud 7

Miel de nos rûches et thym

Hot Saint Marcelin, honey from our beehives and thyme
Hete Saint Marcelin, honing van onze bijenkorven en tijm
Heißer Saint Marcelin, Honig aus unseren Bienenstöcken und Thymian





Plat unique • Single dish

35,00 €

Menu en 2 services • 2-course Menu

50,00 €

*Entrée, plat ou plat, dessert au choix
Choice of starter, main or main, dessert*

Sélection de vins • Wine Pairings

+17,50 €

Menu en 3 services • 3-course Menu

60,00 €

*Entrée, plat, dessert au choix
Choice of starter, main & dessert*

Sélection de vins • Wine Pairings

+22,50 €

Menu en 4 services • 4-course Menu

70,00 €

*Entrée, plat, fromage et dessert au choix
Choice of starter, main, cheese selection & dessert*

Sélection de vins • Wine Pairings

+27,50 €

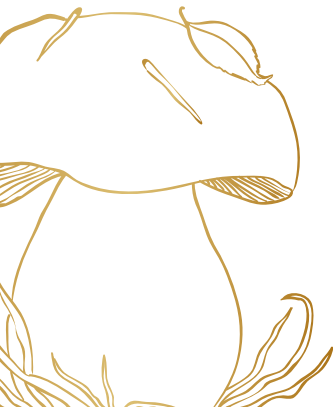
Menu en 5 services • 5-course Menu

80,00 €

*2 entrées, plat, fromage et dessert au choix
Choice of 2 starters, main, cheese selection & dessert*

Sélection de vins • Wine Pairings


+32,50 €



Drinkcard



Crémant Luxembourgeois & Champagne

			
Crémant Gales Héritage Brut	10,00		50,00 €
Crémant Alice Hartmann Brut	12,00		60,00 €
Champagne Deutz Brut Classic	12,00	36,00	69,00 €
Champagne Deutz Rosé	14,00	42,00	79,00 €
Champagne Taittinger Brut Réserve	12,00		79,00 €
Champagne Taittinger Prestige Rosé			89,00 €

Aperitive

Batida de Coco *	7,00 €
Campari *	7,00 €
Martini Bianco / Rosso	7,00 €
Picon vin blanc / Bière	8,00 €
Pineau des Charentes	7,00 €
Porto White / Red	7,00 €
Ricard	7,00 €
Kir vin blanc	8,00 €
Passoa *	7,00 €
Pisang Ambon *	7,00 €
Aperol Spritz	12,00 €
Kir Royal	12,00 €

(*) Extra Soft Drink 1,50 €

Softs

Coca-Cola/Light/Zero	4,00 €
Fanta/ Sprite / Fuze Tea	4,00 €
Canada Dry	4,00 €
Orange/Apple/Pineapple/Passion/Tomato Juice	4,00 €
Schweppes Tonic/Bitter lemon/Agrumes	4,00 €
Schweppes Tonic Hibiscus/Lavender/Pink Pepper/Ginger Ale	4,00 €
Spa Reine 50cl	5,00 €
San Pellegrino 50cl	5,00 €
Red Bull	5,00 €

Beers

Diekirch 0,0%	4,00 €
Corona Extra	5,00 €
Duvel	6,00 €
Hoegaarden white	5,00 €
Leffe blonde/brune	6,00 €
Liefmans	5,00 €
Orval	7,00 €
Tripel Karmeliet	7,00 €
Trappiste Rochefort 8	7,00 €
Kwak	7,00 €
Goose Island IPA	7,00 €
Chouffe Blonde	6,00 €
Simon 25cl	4,00 €
Ourdaller 25cl	6,00 €
Draft Diekirch 25cl	4,00 €
Draft Diekirch 50cl	7,00 €

Wine Card

BY GLASS

White

Chardonnay BIO, <i>Domaine de Tholomies, Pays d'Oc</i>	7,00 €
Auxerrois De Nos Rochers, <i>Grand 1er Cru, Domaine St Martin, Luxembourg</i>	7,50 €
Pinot Gris De Nos Rochers, <i>Grand 1er Cru, Domaine St Martin, Luxembourg</i>	8,00 €
Coteaux du Layon, <i>Château de Bellerive, Loire</i>	8,50 €

Rose

Pétula, Luberon, <i>Maison Marrenon, Sud de la France</i>	7,00 €
---	--------

Red

Cabernet-Sauvignon BIO, <i>Domaine de Tholomies, Pays d'Oc</i>	7,50 €
Château Vieux Moulin Noir, <i>Lussac - Saint Emilion, Bordeaux</i>	8,00 €
Pinot Noir De Nos Rochers, <i>Domaine St-Martin, Luxembourg</i>	8,50 €
Vacqueyras Pavane, <i>Bastide St Vincent, Vallée du Rhône</i>	9,00 €

37,5 CL BOTTLES

White

Sancerre Blanc, <i>Domaine Jean-Paul Balland, Loire</i>	22,00 €
Chablis Champs Royaux, <i>William Fevre, Bourgogne</i>	24,00 €

Rose

Sancerre Rose, <i>Domaine Jean-Paul Balland, Loire</i>	22,00 €
--	---------

Red

Saint Amour, <i>Château Bonnet, Beaujolais</i>	22,00 €
Vacqueyras Pavane, <i>Bastide St Vincent, Vallée du Rhône</i>	25,00 €
Château Cantenac, <i>Saint-Emillion Grand Cru, Bordeaux</i>	30,00 €
Saint Estèphe, <i>Château Cossieu-Coutelin, Bordeaux</i>	32,00 €



75 CL BOTTLES

White

Auxerrois De Nos Rochers, <i>Grand 1er Cru, Domaine St Martin, Luxembourg</i>	28,00 €
Chardonnay Gales, <i>Grand 1er Cru, Luxembourg</i>	30,00 €
Pinot Gris De Nos Rochers, <i>Grand 1er Cru, Domaine St Martin, Luxembourg</i>	32,00 €
Pinot Blanc De Nos Rochers, <i>Grand 1er Cru, Domaine St Martin, Luxembourg</i>	35,00 €
Riesling Ahn Palmberg, <i>Alice Hartmann, Luxembourg</i>	46,00 €
Chardonnay BIO, <i>Domaine de Tholomies, Pays d'Oc</i>	25,00 €
Chardonnay <i>Hautes-Côtes de Beaune, Domaine St Germain, Bourgogne</i>	34,00 €
Sancerre, <i>Domaine Jean-Paul Balland, Loire</i>	38,00 €
Chablis, <i>Domaine Collet & Fils, Bourgogne</i>	40,00 €
Pouilly Fuissé, <i>Bouchard Père et Fils, Bourgogne</i>	44,00 €
Châteauneuf-du-Pape, <i>Domaine Durieu, Vallée du Rhône</i>	65,00 €
Chassagne Montrachet, <i>Chanson Père & Fils, Bourgogne</i>	98,00 €
Meursault 1er Cru Les Charmes, <i>Domaine des Terres de Velle, Bourgogne</i>	106,00 €
Muscat Brown Brothers, <i>Latest Harvested, Australie</i>	28,00 €
Sauvignon Villa Maria, <i>Nouvelle-Zélande</i>	32,00 €

Rose

Pétula, Luberon, <i>Maison Marrenon, Sud de la France</i>	25,00 €
Pinot Noir Rosé, <i>Aly Dühr, Luxembourg</i>	30,00 €
Château de l'Aumerade Cru Classé, <i>Cuvée Marie-Christine, Provence</i>	36,00 €

Red

Pinot Noir De Nos Rochers, <i>Domaine St-Martin, Luxembourg</i>	35,00 €
Pinot Noir Domaine & Tradition, <i>Gales, Luxembourg</i>	46,00 €
Cabernet-Sauvignon BIO, <i>Domaine de Tholomies, Pays d'OC</i>	26,00 €
Cap Royal, <i>Bordeaux Supérieur, Bordeaux</i>	30,00 €
Saint-Amour, <i>Château Bonnet, Beaujolais</i>	36,00 €
Château Vieux Moulin Noir, <i>Lussac - Saint Emilion, Bordeaux</i>	38,00 €
Sancerre, <i>Domaine Jean-Paul Balland, Loire</i>	40,00 €
Château Priban, <i>Haut Médoc, Bordeaux</i>	40,00 €
Vacqueyras Pavane, <i>Bastide St Vincent, Vallée du Rhône</i>	42,00 €
Gigondas, <i>Bastide St Vincent, Vallée du Rhône</i>	44,00 €
Château du Taillan, <i>Cru Bourgeois, Haut Médoc</i>	48,00 €
Château Cantenac, <i>Saint-Emillion Grand Cru, Bordeaux</i>	55,00 €
Saint Joseph, <i>Domaine Des Pierres Sèches, Vallée du Rhône</i>	58,00 €
Saint Estèphe, <i>Château Cossieu-Coutelin, Bordeaux</i>	59,00 €
Châteauneuf-du-Pape, <i>Domaine Durieu, Vallée du Rhône</i>	62,00 €
Le Cloître du Château Prieuré-Lichine, <i>Margaux, Bordeaux</i>	64,00 €
Château la Fleur Haut-Carras, <i>Pauillac, Bordeaux</i>	67,00 €
Château Capdet, <i>Saint Julien, Bordeaux</i>	69,00 €
Nuits Saint Georges, <i>Bouchard Père & Fils, Bourgogne</i>	75,00 €
Pommard 1er cru, <i>Domaine Machard de Gramont, Bourgogne</i>	79,00 €
Pomerol, <i>Château La Grave, Bordeaux (Propriété du Château Petrus)</i>	92,00 €
Domaine de la Punta, <i>Corse</i>	28,00 €
Nero d'Avola Ferreri, <i>Italie</i>	33,00 €
Colomé Estate Malbec, <i>Argentine</i>	39,00 €
Los Vascos Grande Réserve, <i>Domaines Barons Rothschild, Chili</i>	44,00 €





After Dinner

Rum

Bacardi Carta Blanca/Oro	9,00€
Don Papa	12,00€
Diplomatico Reserva	13,00€
Zacapa Sistema Solera	14,00€

Gin

Bombay Sapphire	13,00€
Monkey 47	13,00€
Tanqueray N° 10	13,00€
Mare	14,00€
Hendricks	14,00€

Whisky

Jack Daniel's	8,00€
Talisker 10 years	10,00€
Oban 14 years	12,00€
Dalwhinnie 15 years	13,00€
Lagavulin 16 years	14,00€

Spirits & Liquors

Amaretto Disaronno	8,00€
Bailey's Irish Cream	8,00€
Cointreau	8,00€
Grand Marnier	7,00€
Grappa Più Villa de Varda	9,00€
Jägermeister	7,00€
Limoncello	7,00€
Sambucca Ramazotti	10,00€
Tequila Camino Real	7,00€
Tequila Silver Patròn	12,00€
Vodka Eristoff white	8,00€
Vodka Grey Goose	10,00€

Digestives • Eaux de vie

Armagnac Comte de Ferragut	10,00€
Calvados Pays D'Auge Anée VSOP	10,00€
Hennesy	9,00€
H By HINE VSOP	10,00€
HINE Rare VSOP	12,00€
Luxembourg Eau de Vie	8,00€

(Framboise - Poire Williams - Quetsch - Vielle Prune - Marc de Gewurztraminer)

Hot Drinks

Regular Coffee / Espresso	3,00€
Cappucino / Latte Macchiato / Hot chocolate	5,00€
Selected Tea	5,00€
Irish /French/Italian coffee	10,00€