



AUTUMN MENU



dU Château
RSPELT

F. Lodomez

★★★★S

since 1694



Starters



Tataki de bœuf mariné au soja ⁶ Légumes croquants

Soy marinated beef tataki with crispy vegetables
Soja gemarineerde rundvlees tataki met krokante groenten
Mit Soja mariniertes Rindfleisch Tataki mit knusprigem Gemüse

Salade "Poke Bowl"

Quinoa, lentilles et légumes de saison

Poke Bowl salad with quinoa, lentils and seasonal vegetables
Poke Bowl salade met quinoa, linzen en seizoensgroenten
Poke Bowl Salat mit Quinoa, Linsen und Gemüse der Saison

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

Foie gras poêlé, purée de butternut ^{5,8}

Mélange d'épices et fruits secs

Pan-fried foie gras, butternut purée, mixed spices and dried fruits
Gebakken foie gras, puree van butternut, gemengde kruiden en gedroogd fruit
Gebratene Gänseleber, Butternusspüree, Gewürzmischung und Trockenfrüchte

Fregulla au pesto et son jambon de la Sûre ^{1,3,7}

Espuma de tomates séchées et oignons rouges, jeunes oignons brûlés

Fregulla pesto with Sûre ham, dried tomato and red onion espuma, burnt baby onions
Fregulla pesto met Sûre ham, gedroogde tomaat en rode ui espuma, verbrande baby uitjes
Fregulla-Pesto mit Sauerschinken, getrockneten Tomaten und rote Zwiebel-Espuma, gebrannte Babyzwiebeln



Main Courses

Magret de canette ^{6,7}

Sauce aux oignons et soja caramélisé au sirop d'érable, purée de betterave

Duck breast, onion and caramelised soy sauce with maple syrup, beetroot purée
Eendenborst, uitjes en gekarameliseerde sojasaus met ahornsiroop, rode bietenpuree
Entenbrust, Zwiebel und karamellisierte Sojasauce mit Ahornsirup, Rote-Bete-Püree

Filet de bar et sa ratatouille ^{4,7,12}

Purée ciboulette et aneth, légumes pickles et sauce yuzu

Fillet of sea bass with ratatouille, chive and dill purée, pickled vegetables and yuzu sauce
Zeebaarsfilet met ratatouille, puree van bieslook en dille, ingemaakte groenten en yuzu-saus
Filet vom Wolfsbarsch mit Ratatouille, Schnittlauch- und Dillpüree, eingelegtem Gemüse und Yuzu-Sauce

Filet pur de bœuf ⁷

Sauce au roquefort, légumes de saison et son gratin

Pure fillet of beef, Roquefort sauce, seasonal vegetables and gratin
Puur ossenhaas, roquefort saus, seizoensgroenten en gratin
Rinderfilet, Roquefortsauce, Gemüse der Saison und Gratin


















Filet de rouget snacké ^{4,7}

Purée de panais, sarrasin et réduction d'échalottes

Snacked red mullet fillet, parsnip purée, buckwheat and shallot reduction
Gesnackte rode mulfilet, pastinaakpuree, boekweit en sjalottenreductie
Geschnetzeltes Rotbarbenfilet, Pastinakenpüree, Buchweizen und Schalottenreduktion

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



Pain d'épices et sa confiture à la rhubarbe ^{1,3} **Espuma à la maquée et meringue**

Gingerbread with rhubarb jam, espuma and meringue
Peperkoek met rabarberjam, espuma en meringue
Lebkuchen mit Rhabarbermarmelade, Espuma und Meringue

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

Figue rôtie au romarin et ses déclinaisons ^{1, 3, 7, 12} **Biscuit turc et glace vanille**

Roasted fig with rosemary and its variations, Turkish biscuit and vanilla ice cream
Geroosterde vijg met rozemarijn en zijn variaties, Turks koekje en vanille-ijs
Gebratene Feige mit Rosmarin und seinen Variationen, türkisches Biskuit und Vanilleeis

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 thym
Heißer Saint Marcelin, Honig aus unseren Bienenstöcken und Thymian

Carré de chocolat à la noix ^{1, 3, 5, 7, 8} **Espuma au chocolat blanc & bière, tuile de grué de cacao et crumble de fruits secs**

Chocolate square with nuts, white chocolate & beer espuma, cocoa nib tuile and dried fruit crumble
Chocolade vierkant met noten, witte chocolade & bier espuma, cacao nib tuile en gedroogd fruit crumble
Schokoladenquadrat mit Nüssen, weißer Schokolade & Bierespuma, Kakaonibs-Tuile und Trockenfruchtstreusel





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 €

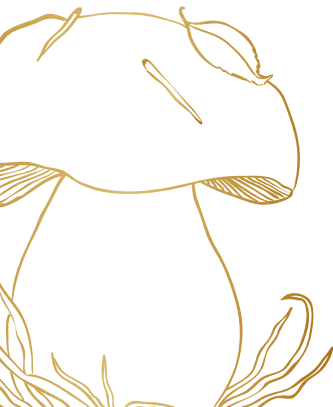
Menu en 5 services • 5-course Menu

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€ |