



— MENU —



**Bienvenue au restaurant  
du Château d'Urspelt.**

Nous sommes ravis de vous accueillir  
et de vous faire découvrir notre gastronomie.  
Profitez de ce moment de partage & de découverte.

Bon appétit !

**Welcome to our restaurant at Urspelt Castle.**

We are delighted to welcome you and to show you, our  
gastronomy.

Enjoy this moment of sharing & discovery.

Enjoy your meal !

**Welkom in ons restaurant op Kasteel Urspelt.**

Wij zijn verheugd u te verwelkomen  
en u onze gastronomie te laten zien.  
Geniet van dit moment van delen en ontdekken.

Geniet van uw maaltijd !

**Willkommen in unserem Restaurant  
auf Schloss Urspelt.**

Wir freuen uns, Sie zu begrüßen und Ihnen  
unsere Gastronomie zu zeigen.

Genießen Sie diesen Moment des Austauschs und der  
Entdeckung.

Genießen Sie Ihre Mahlzeit !

*Diana & Yannick Ruth-Lodomez*

# Starters

## Ceviche de bar aux concombres

Perles de Tapioca, huile parfumée à l'aneth <sup>(4,5,10)</sup>

*Sea bass ceviche with cucumbers, tapioca pearls, dill flavoured oil*  
*Ceviche van zeebaars met komkommer, tapiocaparels en dilleolie*  
*Ceviche vom Wolfsbarsch mit Gurken, Tapiokaperlen, Dillparfümöl*

## Ris de veau

Légumes oubliés et vadouvan <sup>(1,3,7,9,10)</sup>

*Veal sweetbreads, forgotten vegetables and vadouvan*  
*Kalfszwezerik, vergeten groenten en vadouvan*  
*Kalbsbries, vergessene Gemüse und Vadouvan*

## Bouillon asiatique au dashi

Nouilles de riz, cébettes, pousses de soja, lait de coco  
et coquilles Saint- Jacques <sup>(2,4,6,9,14)</sup>

*Asian broth with dashi, rice noodles, spring onions,  
bean sprouts, coconut milk and scallops*  
*Aziatische bouillon met dashi, rijstnoedels,  
lente-uitjes, taugé, kokosmelk en sint-jakobsschelpen*  
*Asiatische Brühe mit Dashi, Reismudeln, Sellerie,  
Sojasprossen, Kokosmilch und Jakobsmuscheln*

## Crêpe végétarienne d'épinards

Duxelle de champignons, terreau végétal, beurre de sauge <sup>(1,3,7,8,12)</sup>  

*Vegetarian spinach pancake, mushroom duxelle, vegetable compost, sage butter*  
*Vegetarische spinaziepannenkoek, duxelle van champignons, groentencompost, salieboter*  
*Vegetarischer Pfannkuchen aus Spinat, Pilzduxelle, Pflanzenerde, Salbeibutter*

  
Château  
ROSPÉLT

F. Lodomez

★ ★ ★ ★ S

since 1694



# Main courses

## Le meilleur du porc cuit basse température & son croquant

Panais, cassis et gnocchi <sup>(1,3,7,9,12)</sup>

*The best of low temperature cooked pork  
& its crunchiness with parsnips, blackcurrants and gnocchi  
Het beste van op lage temperatuur gekookt varkensvlees  
en zijn knapperigheid met pastinaak, zwarte bessen en gnocchi  
Das Beste vom Niedrigtemperatur-gekochten Schweinefleisch  
& sein Knuspriges, Pastinaken, schwarzen Johannisbeeren und Gnocchi*

## Filet de bœuf Angus à la moëlle

Garniture forestière, sauce au vin rouge <sup>(1,7,9,12)</sup>

*Angus beef fillet with marrow, forest garnish, red wine sauce  
Rundsfilet van Angus met merg, bosgarnituur, rode wijnsaus  
Angus-Rinderfilet mit Mark, Waldgarnitur, Rotweinsauce*

## Cabillaud d'Islande fumé & rôti

Ravioles de chèvre et crème de cresson <sup>(1,3,7,12)</sup>

*Smoked and roasted Icelandic cod, goat ravioli and watercress cream  
Gerookte en geroosterde IJslandse kabeljauw, geitenravioli en waterkerscrème  
Geräucherter und gebratener isländischer Kabeljau, Ziegenkäse-Ravioli und Kressecreme*

## Curry de patates douces aux légumes

Lentilles et halloumi <sup>(1,7,9)</sup> 

*Sweet potato curry with vegetables, lentils and halloumi  
Zoete aardappel curry met groenten, linzen en halloumi  
Süßkartoffelcurry mit Gemüse, Linsen, Halloumi*

# Desserts

## Assiette Zen aux pétales de pommes épicées

Infusion à la menthe, sorbet cerise et biscuit <sup>(1,3,5)</sup>

*Zen plate with spiced apple petals, mint infusion, cherry sorbet and biscuit*  
*Zen nagerecht met gekruide appelblaadjes, muntinfusie, kersensorbet en biscuit*  
*Zen-Teller mit gewürzten Apfelblättern, Minzaufguss, Kirschsorbet und Keks*

## Moelleux spéculoos et sa glace vanille <sup>(1,3,5,7,8)</sup>

*Speculoos cake with vanilla ice cream*  
*Speculaascake met vanille-ijs*  
*Spekulatius-Moelleux mit Vanilleeis*

## Tiramisu en deux textures

En mousse légère et glacée <sup>(1,3,5,7,12)</sup>

*Tiramisu in two textures, light mousse and ice cream*  
*Tiramisu in twee texturen, lichte mousse en ijs*  
*Tiramisu in zwei Texturen, leichter Mousse und Eiscreme*

## Saint Marcellin chaud

Miel du château et thym <sup>(7)</sup> 

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

## Prices

**Plat unique** 35  
**Single dish**

---

**Menu en 2 services** 50  
**2-course Menu**  
Entrée, plat ou plat, dessert au choix  
Choice of starter, main or main, dessert

---

**Menu en 3 services** 60  
**3-course Menu**  
Entrée, plat, dessert au choix  
Choice of starter, main & dessert

---

**Menu en 4 services** 70  
**4-course Menu**  
Entrée, plat, fromage et dessert au choix  
Choice of starter, main, cheese selection  
& dessert



*Merci*

de faire partie  
de notre aventure

---

*Thank you*

for being part  
of our journey

---

*Bedankt*

om deel uit te maken  
van ons avontuur

---

*Danke*

dass Sie Teil unseres  
Abenteuers sind



 Vegetarian  Organic  Luxembourg origin

- 
- |   |             |   |    |              |   |
|---|-------------|---|----|--------------|---|
| 1 | Gluten      |    | 8  | Nuts         |    |
| 2 | Crustaceans |    | 9  | Celery       |    |
| 3 | Eggs        |    | 10 | Mustard      |    |
| 4 | Fish        |  | 11 | Sesame seeds |  |
| 5 | Peanuts     |  | 12 | Sulphites    |  |
| 6 | Soybeans    |  | 13 | Lupin        |  |
| 7 | Milk        |  | 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.





Am Schlass L-9774, Urspelt • Grand-Duchy of Luxembourg (EU)  
+352 26 90 56 10 • [info@chateau-urspelt.lu](mailto:info@chateau-urspelt.lu) • [www.chateau-urspelt.lu](http://www.chateau-urspelt.lu)

