

New Year's Eve

AT CHÂTEAU D'URSPELT

Ceviche de bar de ligne 4-5-9-10-11

Agrumes, pickles aux oignons, concombre & grenade

Sea bass ceviche, citrus, onion pickles, cucumber & pomegranate
Ceviche van zeebaars, citrus, uienpickles, komkommer en granaatappel
Ceviche vom Wolfsbarsch, Zitrusfrüchte, eingelegte Zwiebeln, Gurke und Granatapfel

Coquilles Saint – Jacques poêlées 1-2-4-7-9-12

Risotto safrané et jus de coquillages, salicornes & micro-pousses

Seared scallops, saffron risotto and shellfish juice, samphire & micro pods
Gebakken sint-jakobsschelpen, saffraanrisotto en schaaldierensap, zeekraal & micropeulen
Gebratene Jakobsmuscheln, Safranrisotto und Muschelsaft, Meerfenchel und Mikroschoten

Sorbet yuzu au champagne 1-12

Yuzu sorbet with champagne
Yuzu sorbet met champagne
Yuzu-Sorbet mit Champagner

Filet de veau « Rossini » cuit à basse température 1-7-9-12

Foie de canard, légumes d'hiver & sauce truffe

Veal fillet «Rossini» cooked at low temperature, duck liver, winter vegetables & truffle sauce
Op lage temperatuur gegaarde kalfsfilet «Rossini», eendenlever, wintergroenten & truffelsaus
Kalbsfilet «Rossini» bei niedriger Temperatur gegart, Entenleber, Wintergemüse & Trüffelsauce

Une nouvelle année tout en douceur 1-3-5-7-8

A sweet new year
Een zacht nieuw jaar
Ein sanftes neues Jahr



F. Lodomez

★★★★S

since 1694

Online booking : www.chateau-urspelt.lu

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

