



— DINNER MENU —

Starters

Grilled octopus & chimichurri ^{4, 14}

Poulpe grillé & chimichurri
Gegrilde octopus & chimichurri
Gegrillter Oktopus & Chimichurri

Sea bream ceviche & citrus fruit ⁴

Ceviche de dorade & agrumes
Ceviche van zeebrasem & citrusvruchten
Ceviche von Goldbrasse & Zitrusfrüchten

Veal cannelloni ^{1, 3, 7, 9}

Spicy gravy & sage

Ris de veau en cannelloni, Jus corsé & sauge
Kalfszwezerik in cannelloni, pikante jus & salie
Kalbsbries in Cannelloni, kräftiger Saft & Salbei

White asparagus ^{3, 7, 8}

Almond cream & 63° cooked egg

Asperges blanches, crème d'amandes & œuf 63°
Witte asperges, amandelcrème & ei op 63° gegaard
Weißer Spargel, Mandelcreme & Ei 63°

Main courses

Rack of Lamb in a pistachio crust ^{1, 7, 8, 9, 10, 12}

Honey & thyme gravy

Carré d'agneau en croûte de pistaches, Jus de viande miel & thym
Lamskroon in een pistachekorst, jus van honing & tijm
Lammkarree mit Pistazienkruste, Honig-Thymian-Fleischsaft

Beef entrecôte ^{1, 7}

Vitelottes potatoes & tarragon cream

Entrecôte de bœuf, vitelottes & crème à l'estragon
Tussenrib van rund, vitelottes & dragoncrème
Entrecôte vom Rind, Vitelottes & Estragoncreme

Redfish fillet ^{1, 2, 3, 4, 12, 14}

Paella & red butter

Filet de sébaste, quenelle de paëlla & beurre rouge
Roodbaarsfilet, paella & rode boter
Rotbarschfilet, Paella-Knödel & rote Butter

Butternut steak ^{7, 8}

seasonal vegetables & hazelnut

Pavé de butternut, légumes de saison & crème de noisettes
Flespompoen met seizoensgroenten & hazelnootroom
Butternut-Steak, Saisongemüse & Haselnusscreme


Château
ROSPELT

F. Lodomez

★ ★ ★ ★ S

since 1694

Desserts

Chocolate Cremeux ^{1,3,7,8}

Shortbread biscuits & salted butter caramel

*Crèmeux de chocolat, sablés & caramel beurre salé
Chocoladeroom, zandkoekjes & gezouten boterkaramel
Cremige Schokolade, Shortbread und Karamell mit gesalzener Butter*

Rhubarb panna cotta ⁷

Hibiscus & jelly

*Panacotta de rhubarbe arrosée d'hibiscus & gelée
Panacotta van rabarber besprenkeld met hibiscus & gelei
Rhabarberpanacotta mit Hibiskus beträufelt & Gelee*

"Pain perdu" styled brioche ^{1,3,7}

Custard & cinnamon ice cream

*Brioche façon perdue, crème anglaise & glace cannelle
Verloren brood van brioche, vanillesaus & kaneelijs
Brioche, Englische Creme & Zimteis*

Cheese selection ^{1,5,7,8}

In replacement +10 • On top +20

*Fromages affinés
Gerijpte kazen
Gereifte Käsesorten*

Prices

Single dish **35**
Plat unique

2-course Menu **55**
Menu en 2 services
Choice of starter, main or main, dessert
Entrée, plat ou plat, dessert au choix

3-course Menu **65**
Menu en 3 services
Choice of starter, main & dessert
Entrée, plat, dessert au choix

Cheese Selection ^{1, 5, 7, 8} *In replacement* **+10**
Fromages affinés *On top* **+20**
Gerijpte kazen
Gereifte Käsesorten



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.



The Library

OPEN DAILY 10.00AM TO 6.00PM
 LUNCH SERVICE 12.00AM TO 2.00PM
 SNAKING & SWEETIES 12.00AM TO 6.00PM



Visit our U Lounge Bar

OPEN DAILY FROM 6.00 PM TO 01.00 AM



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

