



— DINNER MENU —

Starters

Fish Soup

Rouille Sauce (1, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

*Soupe de poisson en croûte accompagnée de rouille.
Vissoep met broodkorstjes en rouille saus
Krustenfischsuppe, serviert mit Rouille*

Pumpkin 🇬🇧 Trompe l'œil (1, 5, 7, 10) 🌱

*Potimarron en trompe l'œil
Pompoen optische illusie
Trompe-l'oeil-Kürbis*

Slowly cooked Bacon 🇬🇧

Peas & Espuma (1, 6, 7)

*Lard basse température garniture Clamart et espuma
Spek op laag temperatuur gegaard « Clamart »
Niedertemperaturspeck garniert mit Clamart und Espuma*

Smoked & Roasted Half Partridge

Modena vinegar & salad (5, 8, 9)

*Demi-perdreau fumé et rôti, vieux Balsamique, salade et fruits secs
Halve patrijs, gerookt en gebraden met modena asijn & sla
Halbe geräucherte und gebratene Stachelbeere, alter Balsamico, Salat und Trockenfrüchte*


Château
d'ARSPELT

F. Lodomez

★ ★ ★ ★ S

since 1694

Main courses

Game meat Parmentier

Roasted Foie Gras (1, 7, 9, 12)

Parmentier de gibier, façon Rossini
Parmentier van Wild met gebakken ganzelever
Wildparmentier, Rossini-Art

Nasi Goreng Fried Rice

Vegetables & Soja sauce (1, 2, 4, 5, 6, 11) 

Sauté de riz Nasi Goreng aux légumes, sauce soja
Gebakken rijst Nasi Goreng met groenten en soja saus
Reispfanne Nasi Goreng mit Gemüse & Sojasauce

Matured Veal Chop

Mushrooms & Pink fir apple (1, 7, 12)

Côte de veau maturée, crème brune de champignons et cornes de Gatte
Kalfs ribtuk met champignons en kriel aardappelen
Gereiftes Kalbskotelett, braune Creme aus Pilzen und Gatte-Hörnern

Pan fried Cod

Tea infused white butter, candied lemon & paksoy cabbage (1, 4, 7, 12)

Cabillaud poêlé, beurre blanc infusé au thym et citron confit, purée, chou paksoy snacké
Kabeljauw filet met botersaus van gekonfijte citroen, geplette aardappel en paksoy
Gebratener Kabeljau, mit Thymian und kandierter Zitrone infundierte Weißbutter,
Kartoffelpüree, gesnackter Paksoy-Kohl


Château
ARSEPT

F. Lodomez

★★★★S

since 1694

Desserts

White chocolate iced Parfait

Matcha & tarragon infusion (1, 3, 7, 8)

Parfait glacé au chocolat blanc arrosé d'une infusion d'estragon et matcha

Witte Chocolate ijsparfait met dragon en matcha

Eisparfait aus weißer Schokolade, übergossen mit einem Aufguss aus Estragon und Matcha

Crunchy & caramelized Pear 🇺🇸

Lingonberry gel & pear Sorbet (1, 3, 5, 6, 7, 8)

Poire croquante caramélisée, gel aux airelles, sorbet à la poire et son crumble

Krokante en gekarameliseerde peer, gel van veenbessen en peren-sorbet

Karamellierte knackige Birne, Preiselbeergel, Birnensorbet und Streusel

Unstructured Mont-Blanc (1, 3, 5, 6, 7, 8)

Mont-Blanc déstructuré

Ongestructureerd Mont-Blanc

Unstrukturiertes Mont-Blanc

Fine Cheese platter (1, 7, 8, 12)

Assiette de fromages affinés

Verfijnde kazen met droge vruchten

Teller mit reifen Käsesorten


Château
d'ARSEPTEL

F. Lodomez

★ ★ ★ ★ S

since 1694



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

4-course Menu 75
Menu en 4 services
Choice of starter, main, cheese selection
& dessert
Entrée, plat, fromage et dessert au choix





 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 µg/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 • www.chateau-urspelt.lu

