



— DINNER MENU —

Starters

Tataki of red tuna ^{4,6,11}

Grilled sesame, a touch of edamame & mashed peas

Tataki de thon rouge, sésame grillé, touche d'edamames & purée de petits pois

Tataki van rode tonijn, gegrilde sesamzaadjes, edamame & erwtenpuree

Tataki von rotem Thunfisch, geröstetem Sesam, einem Hauch von Edamame & Erbsenpüree

Veal gyoza ^{1,6,12}

Reduced juice with spices & crunchy seasonal vegetables

Gyoza de veau, jus réduit aux épices & petits légumes croquants de saison

Gyoza van Kalfsvlees, gereduceerd jus met kruiden & knapperige seizoensgroenten

Kalbs-Gyoza, reduzierte Gewürzsoße & knackigem Saisongemüse

Duo of green and white asparagus in a nori dress ^{1,7}

Asparagus espuma & a touch of mint

Duo d'asperges vertes et blanches en robe de nori, espuma d'asperges & touche de menthe

Duo van groene en witte asperges in een nori kleedje, asperges espuma & munt

Duo aus grünem und weißem Spargel in Nori-Hülle, Spargel-Espuma & einem Hauch von Minze

Stuffed saddle of rabbit ^{3,7,9,12}

Creamy mushroom & cress sprout sauce

Râble de lapin farci, crème onctueuse de champignons & pousses de cress

Opgevulde konijnerug, romige paddestoelen & tuinkruidensaus

Gefüllter Kaninchenrücken, cremige Pilzsoße & Kresse


Château
d'ALSPELT

F. Lodomez

★ ★ ★ ★ S

since 1694

Main courses

Redfish fillet ^{2,3,4,7,12,14}

Flemish-style green asparagus & northern prawns

Filet de sébaste, asperges vertes à la flamande & crevettes grises de la Mer du Nord
Roodbaarsfilet, groene asperges op z'n Vlaams & grijze garnalen
Rotbarschfilet, grüner Spargel nach flämischer Art & Nordseegarnelen

Lamb shank ^{7,12}

Old carrots & young cresses

Souris d'agneau, déclinaison de carottes de couleur et jeunes cress
Gestoofde lamsbout met gekleurde wortels & jonge tuinkers
Lammhaxe, Variation von alten Karotten und junge Kresse

Yellow poultry suprême ^{2,7,12,14}

Cauliflower purée with curry, Normandy oysters, seaweed & meat jus

Suprême de volaille jaune, purée de chou-fleur au curry,
huitre de Normandie, algues & jus de viande
Suprême van geel gevogelte, bloemkoolpuree met kerrie,
Normandische oesters, zeewier & vleesjus
Gelbe Geflügelbrust, Blumenkohlpüree mit Curry,
Normandie-Auster, Algen und Fleischsauce.

Leek risotto ^{1,7,12}

Champagne sauce, duxelle & fried mushrooms

Risotto aux poireaux, sauce champagne, duxelle & champignons frits
Prei risotto met champagnesaus, duxelles & gebakken champignons
Risotto mit Lauch, Champagnersauce, Duxelle und frittierte Pilze.


Château
ARPELT

F. Lodomez

★★★★S

since 1694

Desserts

Valrhona chocolate entremets ^{1,3,7}

Madagascar vanilla & crunchy praline heart

Entremets de chocolat Valrhona, Vanille de Madagascar & cœur praliné croustillant
Valrhona chocolade entremets, Madagascar vanille & krokant pralinéhart
Valrhona-Schokoladen-Entremets, Madagaskar-Vanille & knuspriges Praliné-Herz

White chocolate & basil espuma ^{1,3,7}

Rhubarb compote

Espuma de chocolat blanc et basilic & compotée de rhubarbe
Espuma van witte chocolade en basilicum & rabarbercompote
Espuma aus weißer Schokolade und Basilikum & Rhabarberkompott

Sicilian lemon macaroons ^{3,7,8}

Yuzu coulis & lemon confit

Macarons au citron de Sicile, coulis de yuzu & confit de citron
Siciliaanse citroenmakronen, yuzu coulis & gekonfijte citroen
Sizilianische Zitronen-Macarons, Yuzu-Soße & Zitronen-Confit

Mature cheeses ^{7,8} +10

Made by Mons master cheesemakers

Fromages affinés sélectionnés par les maîtres fromagers de Mons
Gerijpte kazen geselecteerd door onze kaasmeester uit Bergen
Gereifte Käsesorten, hergestellt von den Käsemeistern Mons


Château
d'ARSEPTE

F. Lodomez

★ ★ ★ ★ S

since 1694

Prices

Single dish **35**

Plat unique
Uniek gerecht
Einzelgericht

2-course Menu **55**

Choice of starter, main or main, dessert

Menu en 2 services

Entrée, plat ou plat, dessert au choix

2-gangen menu

Keuze uit voorgerecht, hoofdgerecht of hoofdgerecht en dessert

Menü in 2 Gängen

Vorspeise, Hauptgericht oder Hauptgericht, Dessert nach Wahl

3-course Menu **75**

Choice of starter, main & dessert

Menu en 3 services

Entrée, plat, dessert au choix

3-gangen menus

Keuze uit voorgerecht, hoofdgerecht en dessert

Menü in 3 Gängen

Vorspeise, Hauptgericht, Dessert nach Wahl



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	Molluscs	

*Hotel Room charge or card payment only.
Cash payments are not possible.*

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

Portions are based on Western European standards.

Smaller portions available upon request.



The Library

OPEN DAILY 10.00AM TO 6.00PM
LUNCH SERVICE 12.00PM TO 2.00PM
SNACKING & SWEET TREATS 12.00PM 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

