



— DINNER MENU —

Starters

Snacked Langoustine 2, 3, 6, 7, 9, 12

Langoustine, Stuffed Blossoms & Asian lobster sauce

Langoustine snackée, farce d'écrevisses fleuries & sauce homardine asiatique
Gebakken langoustine, courgette bloem opgevuld met rivierkreeften en Aziatische kreeftensaus
Gebratene Langustine, mit Flusskrebse gefüllte Blüten & asiatische Hummersauce

Golden Apple Tartlet 1, 3, 7

Burrata Espuma, Basil Emulsion & Edible Flowers

Tartelette aux pommes d'or, espuma de burrata, jus de basilic et fleurs
Taartje van gouden appel, burrata espuma, basilicumsap en bloemen
Tartelette aus Goldäpfeln, Burrata-Espuma, Basilikumsoft und Blüten

Tartar of veal 1, 3, 10, 12

Peaches in a declination, cloud of sabayon

Tartare de veau, pêches en déclinaison, nuage de sabayon
Tartaar van kalfsvlees, perziken in een declinatie, wolk van sabayon
Kalbstartar, Pfirsiche in Deklination, Sabayon-Wolke

Glazed Veal Sweetbread 1, 7, 12

Carrot Reduction, Colorful Garnishes, Crispy tops & Cress

Ris de veau déglacé aux carottes, déclinaisons de couleurs, fanes croquantes & cress
Kalfszwezerik met wortelen, gefrituurde worteltoppen en koperkress
Kalbsbries in Karottenglasur, Farbspiele, knackiges Kraut & Kresse


Château
URSPELT

F. Lodomez

★★★★S

since 1694

Main Courses

Grilled Red Mullet Fillet^{4, 7, 9, 14}

Creamed Cockles, Celery, Vanilla & Seaweed

Filet de rouget grillé, coques onctueuses, céleri, vanille & algues
Eendeborstfilet, kersen en zoetzure saus, krielaardappelen, gekonfijte ui en gegrilde sucrine
Gegrilltes Rotbarbenfilet, cremige Herzmuscheln, Sellerie, Vanille & Algen

Herb-Crusted Suckling Pig Rack¹² 🇬🇧

Aubergine Caviar & Thyme-Honey Jus

Carré de cochon de lait en croûte d'herbes, caviar d'aubergine, jus thym-miel
Speenvarkensrack in kruidenkorst, auberginekaviaar & tijm-honingjus
Spanferkelkarree in Kräuterkruste, Auberginenkaviar & Thymian-Honig-Jus

Conchiglie Primavera^{1, 3, 7} 🇬🇧

Stuffed with Ricotta, Spinach & Mushrooms, Máotāng Broth & Cress

Conchiglie farcies de ricotta, épinards & champignons, bouillon Máotāng & cress
Conchiglie gevuld met ricotta, spinazie & champignons, Máotāng-bouillon & koperpress
Conchiglie gefüllt mit Ricotta, Spinat & Pilzen, Máotāng-Brühe & Kresse

Duckling Filet¹²

Cherry & Spice Jus, Baby Potatoes, Onion Confit & Grilled Lettuce

Filet de canette, sauce cerise et épices, grenailles, confit d'oignons & sucrine grillée
Eendenborstfilet, kersen- en kruidensaus, krieltjes, gekonfijte ui & gegrilde sucrine
Entenfilet, Kirsch-Gewürzjus, Drillinge, Zwiebelconfit & gegrillter Römersalat

SUGGESTION

Wagyu Beef +35,00€^{6, 12}

Sauteed Rice with Wasabi & Lime,
Baby Vegetables & Meat Juice with Sojacress

Bœuf Wagyu, riz sauté au wasabi & citron vert, petits légumes & jus de viande au soja
Wagyu rundvlees, gebakken rijst met wasabi & limoen, babygroenten & vleessap met sojakaas
Wagyu-Rind, gebratener Reis mit Wasabi & Limette, junges Gemüse & Fleischsaft mit Sojacress

d'U Château
RSPELT

F. Lodomez

★★★★S

since 1694

Desserts

Iced Chocolate & Coffee Parfait ^{1, 3, 7}

Salted Butter Caramel Infused with Coffee

*Parfait glacé chocolat-café, caramel au beurre salé au café
Chocolade-koffieparfait, gezouten boterkaramel met koffie
Schoko-Kaffee-Eisparfait, gesalzene Kaffeekekaramellsauce*

Deconstructed Vanilla Paris-Brest ^{1, 3, 5, 7, 8}

Praline Mousse, Zesty Lime Cream & Crispy Tuile

*Paris-Brest vanillé déstructuré, mousse pralinée,
crème zestée au citron vert & tuile croustillante
Gedeconstrueerde vanille Paris-Brest, pralinémousse,
zure limoen crème & krokante tuile
Dekonstruierter Vanille-Paris-Brest, Pralinenmousse,
Limetten-Zesten-Creme & Knusperziegel*

Strawberry-Glazed Cheesecake ^{1, 3, 5, 7, 8} 🇧🇪

Shortbread Biscuit Base

*Cheesecake enrobé de fraises & biscuit sablé
Aardbeiencheesecake met zandkoekje
Cheesecake mit Erdbeerüberzug & Mürbeteiggebäck*

Artisanal Cheese Selection by Mons (BE) +10,00€ ^{5, 7, 8} 🇧🇪

*Fromages affinés par les Maîtres Fromagers de Mons (BE)
Kazen gerijpt door de meester-kaasmakers van Mons (BE)
Käseauswahl gereift durch die Käsemeister von Mons (BE)*


Château
URSPELT

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



2 Crustaceans



3 Eggs



4 Fish



5 Peanuts



6 Soybeans



7 Milk



8 Nuts



9 Celery



10 Mustard



11 Sesame seeds



12 Sulphites



13 Lupin



14 Molluses



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

