



— DINNER MENU —



F. Lodomez

★ ★ ★ ★ S

since 1694



BEHIND EVERY DISH,
THERE ARE PASSIONATE
HANDS, CURIOUS EYES, AND
THE SIMPLE JOY OF SHARING.

Our brigade creates seasonal cuisine,
sincere and creative, to turn every meal
into a memory.

DERRIÈRE CHAQUE ASSIETTE,
IL Y A DES MAINS PASSIONNÉES,
DES REGARDS CURIEUX, ET LE
PLAISIR SIMPLE DE PARTAGER.

Notre brigade imagine une cuisine
de saison, sincère et créative, pour
transformer chaque repas en souvenir.

ACHTER ELK GERECHT
SCHUILEN GEPASSIONEERDE
HANDEN, NIEUWSGIERIGE
BLIKKEN EN HET EENVOUDIGE
PLEZIER VAN DELEN.

Onze brigade bedenkt
seizoensgebonden, eerlijke en creatieve
gerechten om van elke maaltijd een
herinnering te maken.

HINTER JEDEM GERICHT
STEHEN LEIDENSCHAFTLICHE
HÄNDE, NEUGIERIGE BLICKE
UND DIE EINFACHE FREUDE
AM TEILEN.

Unsere Brigade kreiert eine saisonale,
ehrliche und kreative Küche,
um jede Mahlzeit in eine Erinnerung
zu verwandeln.

Cocktails

Château d'Urspelt 🇧🇪

Champagne - Ratafia

Aperol Spritz

Aperol - Crémant - Soda Water

Lët'z Spritz 🇧🇪

Lët'z Spritz - Crémant - Soda Water

Hugo

Fresh Mint - Elderflower - Lime - Crémant

Mojito

White Rhum - Lime - Fresh Mint
Sugar Cane - Soda Water

Moscow Mule

Vodka - Ginger Beer - Lime

Cuba Libre

Amber Rhum - Lime - Coca Cola

Negroni 🇧🇪

Gin Opyos - Vermouth Red Opyos
Lët'z Spritz

15

Mocktails

Aperol Spritz NA

Virgin Mojito

Lime - Sugar Cane - Mint - Schweppes

Bora Bora

Pineapple Juice - Passion Fruit
Grenadine Syrup

Rosy Pippin

Ginger Ale - Apple Juice - Lemon

13

Gin Tonic

— TONIC INCLUDED —

Mare [Spain]

Rosemary - Basil - Olive

Monkey 47 [Germany]

Botanical - Lavender - Herbs

Hendrick's [Scotland]

Cucumber - Roses - Orange Peel

Marula Pomegranate

[Belgium]

Fruity - Fresh - Pink

Opyos 🇧🇪 [Luxembourg]

Cardamon - Orange Peel

Copperhead [Belgium]

Coriander

15

Copperhead Elixir (NA)

[Belgium]

Non-alcoholic Copperhead Dry Gin

13

Aperitifs

Campari	9
Lillet Rosé/White	12
Martini Bianco	9
Martini Rosso	9
Martini Rosato	9
Pisang	9
Batida De Coco	9
Ricard	9
Suze	9
Cynar	9
Picon	8
Porto White/Red	9
Porto Red 10 YO	11
Pineau Des Charentes	9
Kir White Wine	12
Kir Royal	14
Vermouth Red Opyos 🇧🇪	12
Pastis Opyos 🇧🇪	12
Crodino	9
Mixers	+ 1,5
Mixer White Wine	+3

Rhum

Bacardi Blanca/Oro	10
Rumbullion	12
Don Papa Masskara	12
Diplomatico	13
Zacapa 23	16
Mixers	+ 1,5

Vodka

Eristoff	8
Mixers	+ 1,5
Redbull	+2

Digestives

Amaretto Adriatico	12
Disaronno	10
Armagnac	12
Bailey's	10
Cointreau	10
Calvados	12
Limoncello	9
Grand Marnier	9
Sambuca	12
Grappa Blanche / Ambrée	11

COGNAC

Hennessy VS	11
H By Hine VSOP	12
Louis XIII by Remy Martin	1cl 100
	2cl 190
	4cl 350

EAUX DE VIE

Framboise	11
Mirabelle	11
Vieille Prune	11
Poire Williams	11

Whiskies

Skye

Talisker 10 YO	12
----------------	----

Speyside & Highland

Oban 14 YO	16
Dalwhinnie 15 YO	18

Islay

Lagavulin 16 YO	23
-----------------	----

Japan

Nikka From The Barrel	16
-----------------------	----

Ireland

Jameson	10
---------	----

Blend

J&B	8
Jack Daniel's	9

Beers

DRAFT

Diekirch 25cl 	4
Diekirch 50cl 	7

BOTTLE

Diekirch 00' 	4
Chouffe Blonde 8%	6
Leffe Blonde 6,6%	6
Leffe Brune 6,5%	7
Lupulus Triple 8,5%	7
Lupulus Hopera 6,%	6
Lupulus Placebo	6
Tripel Karmeliet 8,4%	7
Vedett IPA 5,5%	7

White & Fruity

Lupulus Blanche 4,5%	5
Lupulus Fructus 4,2%	5

Trappist

Orval 6%	7
----------	---

Softs

Coca-Cola Zero / Regular	4
Fanta Orange	4
Sprite	4
Looza Orange	4
Looza Apple	4
Looza Pineapple	4
Looza Tomato	4
Looza Passion	4
Fuze Tea Peach	4
Fuze Tea Lemon	4
Canada Dry	4
Schweppes Agrumes	4
Schweppes Bitter Lemon	4
Schweppes Indian Tonic	4
Aqua Panna Still Water	5
San Pelligrino Sparkling Water	5

Hot Drinks

TEA

Black Tea	5
Breakfast - Earl Grey - Darjeeling	
Green Tea	5
Green Dragon Lung Ching - Jasmine	
Infusion	5
Camomille - Mint - Verveine - Red Fruits	

STARBUCKS



Espresso	4
Espresso Doppio	4
Espresso Macchiato	4
Espresso Doppio Macchiato	4
Americano	4
Cappucino	5.5
Caffé Latte	5
Mocha	5.5
Caramel Macchiato	5.5
Hot Chocolate	5
Iced Caffé Latte	6.5
Iced Caramel Macchiato	7
Iced Caffé Americano	6
Iced Caffé Mocha	7.5
Latte Macchiato	6

Starters

MADE WITH LOVE

By Ariana, Dauda & Thomas

Cappelletti with pork 1, 3, 7, 9, 12

Seasonal vegetable broth

Cappelletti de porc, bouillon de légumes de saison
Cappelletti met varkensvlees, seizoensgroentebouillon
Cappelletti mit Schwein, saisonales Gemüsebrühe

Pumpkin velouté & its variations 7, 9

Velouté de potiron & ses déclinaisons
Pompoenvelouté & variëteiten
Kürbisvelouté & seine Variationen

Perfect egg 3, 7, 12

Mushroom espuma & parmesan crisp

Œuf parfait, espuma de champignons & croquant de parmesan
Perfect ei, champignon espuma & krokante Parmezaan
Perfektes Ei, Pilz-Espuma & Parmesan-Knusper

Marinière mussels 2, 7, 12, 14

Fennel espuma & cress

Moules marinières, espuma de fenouil et cress
Mosselen marinières, venkel espuma en waterkers
Miesmuscheln marinière, Fenchel-Espuma und Kresse

Main Courses

MADE WITH PASSION

By Yves, Julien & Philippe

Scallops & coral cream ^{1, 2, 3, 7, 12, 14}

Smooth potatoes puree with truffle & a touch of green

*Coquilles Saint-Jacques, crème de corail,
purée lisse de pommes de terre à la truffe & sa touche de vert
Sint-Jakobsschelpen, koraalroom,
gladde aardappelpuree met truffel & een vleugje groen
Jakobsmuscheln, Korallen-Creme,
glattes Kartoffelpüree mit Trüffel & einem Hauch Grün*

Caramelised Iberian pluma ^{6, 7, 12}

Honey & soy, variations of colours

*Pluma ibérique caramélisée au miel & soja, déclinaisons de couleurs
Gekarameliseerde Iberische pluma met honing & soja, variaties van kleuren
Karamellisierte iberische Pluma mit Honig & Soja, Farbvariationen*

Seared skrei ^{1, 2, 4, 7, 12, 14}

Citrus sauce, zest of lime & lemon, crispy chorizo & tabbouleh

*Skrei snacké, sauce aux agrumes, zeste de citron vert & jaune,
croustillant de chorizo & taboulé
Gebakken skrei, citrussaus, zeste van limoen & citroen,
krokante chorizo & taboulé
Gebratener Skrei, Zitrusauce, Limetten- & Zitronenzeste,
knuspriger Chorizo & Taboulé*

Pappardelle nerano

Fried courgettes, cooking jus, parmesan & basil

*Pappardelle nerano, courgettes frites, jus de cuisson, parmesan & basilic
Pappardelle nerano, gefrituurde courgette, kookjus, Parmezaan & basilicum
Pappardelle nerano, frittierte Zucchini, Kochjus, Parmesan & Basilikum*

Desserts

MADE WITH SWEETNESS

By Ana & Luc

Pumpkin trompe-l'œil ^{3, 5, 7, 8}

Pumpkin – white chocolate mousse & pumpkin seed crumble

Citrouille en trompe l'œil, mousse citrouille- chocolat blanc & crumble aux graines de courge
Pompoen trompe-l'œil, Pompoen – witte chocolademousse & pompoenpitcrumble
Kürbis Trompe-l'œil, Kürbis – weiße Schokoladenmousse & Kürbiskerncrumble

Creamy yuzu coated with crunch ^{1, 3, 5, 7, 8}

Kumquat, blood orange vinaigrette & mandarin-ginger jelly

*Yuzu onctueux enrobé de croustillant, kumquat,
vinaigrette d'oranges sanguines et gelée de mandarine-gingembre*
*Romige yuzu omhuld met krokant, kumquat,
bloedsinaasappelvinaigrette & mandarijn-gembergelei*
*Cremiger Yuzu umhüllt mit Knusper, Kumquat,
Blutorangen-Vinaigrette & Mandarinen-Ingwer-Gelee*

Chestnuts with chocolate ^{1, 3, 7}

Chocolate biscuit, ganache, chestnut cream & pomegranate mousse

*Châtaignes autour du chocolat, biscuit au chocolat,
ganache, crémeux de châtaigne & mousse de grenade*
*Kastanjes rond chocolade, chocoladebiscuit,
ganache, kastanjeroom & granaatappel-mousse*
*Kastanien mit Schokolade, Schokoladenbiskuit,
Ganache, Kastaniencreme & Granatapfelmousse*

Selection of matured cheeses ^{5, 7, 8}

By the Master Cheesemakers «de Mons»

Sélection de fromages affinés par les Maîtres Fromagers «de Mons»
Selectie van gerijpte kazen door de Meester-Kaasmakers «de Mons»
Käseauswahl gereift durch die Käsemeister «de Mons»

Menu

Single dish 35

Plat unique
Uniek gerecht
Einzelgericht

2-course Menu 55

Starter & Main
OR Main & Dessert

Menu en 2 services
Entrée & Plat OU Plat & Dessert

2-gangen menu
Voorgerecht & Hoofdgerecht
OF Hoofdgerecht & Dessert

Menü in 2 Gängen
Vorspeise & Hauptgericht
ODER Hauptgericht & Dessert

3-course Menu 75

Starter, main & dessert

Menu en 3 services
Entrée, plat & Dessert au choix

3-gangen menu
Voorgerecht, Hoofdgerecht & Dessert

Menü in 3 Gängen
Vorspeise & Hauptgericht & Dessert



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.



U Lounge Bar

OPEN DAILY FROM 6.00 PM TO 01.00 AM

EXTEND THE EXPERIENCE IN OUR BAR,
WHERE EVERY COCKTAIL TELLS ITS OWN
STORY.

Prolongez l'expérience en découvrant notre bar, où
chaque cocktail est une histoire à savourer.

Verleng de ervaring in onze bar, waar elke cocktail een
verhaal vertelt.

Verlängern Sie das Erlebnis in unserer Bar, wo jeder
Cocktail seine eigene Geschichte erzählt.



The Library

OPEN DAILY 10.00AM TO 6.00PM

LUNCH SERVICE 12.00PM TO 2.00PM

SNACKING & SWEET TREATS 12.00PM TO 6.00PM



A TIMELESS SPACE WHERE THE
SCENT OF BOOKS MEETS THE
PLEASURE OF FLAVOURS, THE
PERFECT INSPIRATION FOR
TOMORROW'S LUNCH.

Un lieu intemporel où le parfum des livres
rencontre le plaisir des saveurs, l'inspiration
parfaite pour le lunch de demain.

Een tijdloze plek waar de geur van boeken
samensmelt met de smaak van gerechten, de
perfecte inspiratie voor de lunch van morgen.

Ein zeitloser Ort, an dem sich der Duft von
Büchern mit dem Genuss der Aromen verbindet,
die perfekte Inspiration für das Mittagessen von
morgen.





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

