



— DINNER MENU —

“

*Passion is at the Heart
of Everything we Create*

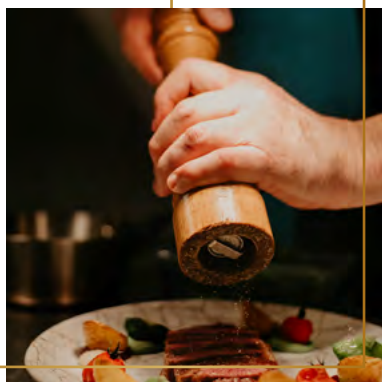
”

Château d'URSPELT

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

Aperitives

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	5
Green Tea	5
Green Dragon Lung Ching - Jasmine	5
Infusion	5
Camomille - Mint - Verveine - Red Fruits	5

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

“

*Cook with Care,
serve with Heart*

”



Starters

CREATED WITH LOVE

By Ariana, Danda & Thomas

Seafood carbonara ^{2, 3, 7, 12, 14}

Guanciale, Parmesan, shrimp, clams & squid

Carbonara de la mer, guanciale, parmesan, crevettes, coques & calamars
Zeevruchten-carbonara, guanciale, Parmezaan, garnalen, kokkels & inktvis
Meeresfrüchte-Carbonara mit Guanciale, Parmesan, Garnelen, Venusmuscheln & Calamari

Slow-cooked pork belly ^{1, 6, 7, 9, 12}

Honey glaze & celery variation

Lard cuit à basse température, laqué au miel & déclinaison de céleri
Langzaam gegaard buikspek, honinglak & variaties van selderij
Niedrig gegerter Schweinebauch, Honigglasur & Variationen von Sellerie

Sea bass sashimi ^{4, 6, 11 12}

Orange & whisky marinade, vegetable pickles

Sashimi de bar, marinade à l'orange & au whisky, pickles de légumes
Sashimi van zeebaars met sinaasappel- & whiskymarinade, groentepickles
Wolfsbarsch-Sashimi mit Orangen- & Whisky-Marinade, Gemüse-Pickles

Duo of asparagus, 65°C egg ^{3, 7}

Asparagus velouté & parsley oil

Duo d'asperges, oeuf parfait, velouté d'asperges & huile de persil
Duo van asperges, ei laaggegaard op 65°, aspergevelouté & peterselieolie
Spargel-Duo, 65-Grad-Ei, Spargelvelouté & Petersilienöl

“

*Dinner is About
more than Food*

”

Main courses

PREPARED WITH PASSION

By Gues, Julien & Philippe

Pan-seared sea bass fillet ^{1, 2, 4, 7, 9, 12, 14}

Fregola with squid ink, lobster sauce, cress & garnish

Filet de bar snacké, fregola à l'encre de seiche, sauce homardine, cress & couleurs
Gebakken zeebaarsfilet, fregola met inktvisinkt, kreeftensaus, cress garnituur
Gebratenes Wolfsbarschfilet, fregola mit Tintenfischtinte, Hummersauce, Kresse & Garnitur

Braised lamb shank ^{1, 12}

Rich jus, tabbouleh with vegetables

Souris d'agneau confite, jus corsé, taboulé aux petits légumes
Gestoofde lamsschenkel, krachtige jus, tabouleh met groenten
Geschmorte Lammschulter, kräftiger Jus, Tabouleh mit Gemüse

Veal tenderloin ^{7, 12} 🇪🇺

Grilled green asparagus, morel cream & thyme potatoes

Filet mignon de veau, asperges vertes grillées, crème de morilles & grenailles au thym
Kalbsmignon, gegrilde groene asperges, morieljesroom & krielaardappelen met tijm
Kalbsfilet, gegrillter grüner Spargel, Morchelrahm & Thymian-Kartoffeln

Paccheri stuffed ^{1, 3, 7} 🇪🇺

Ricotta & spinach, tomato cream, burratina

Paccheri farcis à la ricotta & aux épinards, crème de tomate, burratina
Paccheri gevuld met ricotta & spinazie, tomatenroom, burratina
Paccheri gefüllt mit Ricotta & Spinat, Tomatencreme, Burratina

“

*Hospitality lives
in the Details*

”

Desserts

CRAFTED WITH SWEETNESS

By Ana & Luc

Chocolate sphere ^{1, 3, 7}

Coconut mousse, passion fruit center, sponge cake & crumble

*Sphère en chocolat, mousse de coco, coeur passion, sponge cake & crumble
Chocoladesfeer, kokosmousse, passievruchtkern, spons cake & crumble
Schokoladenkugel, Kokosmousse, Passionsfruchtkern, sponge cake & crumble*

Rhubarb tartlet ^{1, 3, 7, 8}

Almond cream & meringue flavored with Madagascar vanilla

*Tartelette à la rhubarbe, crème d'amandes & meringue parfumée à la vanille de Madagascar
Rabarbertaartje, amandelcrème & meringue op smaak gebracht met vanille uit Madagaskar
Rhabarbertörtchen, Mandelcreme & Meringue aromatisiert mit Vanille aus Madagaskar*

Pistachio entremets ^{1, 3, 7, 8}

Creamy cardamom center & praline crunch

*Entremet à la pistache, coeur crémeux à la cardamome & croustillant praliné
Pistache-entremets, romige kern van kardemom & pralinécrunch
Pistazien-Entremets, cremiger Kardamomkern & Praliné-Crunch*

Carrot garden ^{1, 3, 7}

Chocolate variations & vanilla ice cream

*Jardin de carottes, déclinaisons de chocolat & glace vanille
Worteltuin, variaties van chocolade & vanille-ijs
Karottengarten, Variationen von Schokolade & Vanilleeis*

Artisanal Cheese Selection ^{5, 7, 8}

By the Master Cheesemakers «de Mons»

*Fromages affinés par les Maîtres Fromagers « de Mons » (FR)
Kazen gerijpt door de meester-kaasmakers « de Mons » (FR)
Käseauswahl gereift durch die Käsemeister « de Mons » (FR)*



Château
ARSPELT

F. Lodomez

★ ★ ★ ★ S

since 1694



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		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	

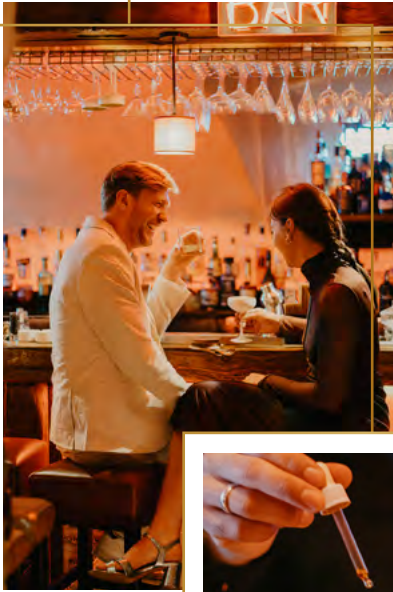
*Hotel Room charge or card payment only.
Cash payments are not possible.*

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

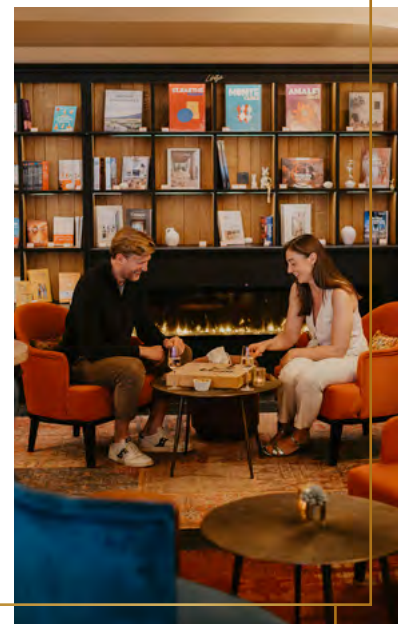
SNACKING & SWEET TREATS 12.00PM TO 6.00PM

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

