



— DINNER MENU —

“

*Passion is at the Heart
of Everything we Create*

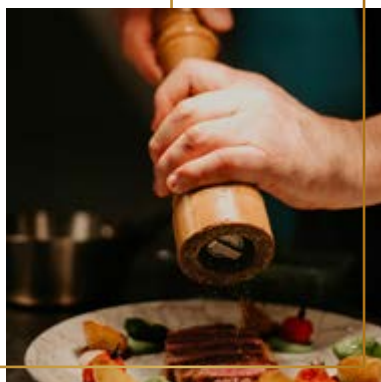
”

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 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 & Tomas

Duck breast tataki ⁶

Cherries & aromatic herbs

Tataki de magret de canard aux cerises & herbes aromatiques

Tataki van eendenborst met kersen & aromatische kruiden

Entenbrust-Tataki mit Kirschen & aromatischen Kräutern

Summer quinoa salad ⁸

Watermelon, feta, cucumber, red onions & raspberry vinaigrette

Salade estivale de quinoa, pastèque, feta, concombre, oignons rouges & vinaigrette à la framboise

Zomerse quinoasalade met watermeloen, feta, komkommer, rode ui & frambozendressing

Sommerlicher Quinoasalat mit Wassermelone, Feta, Gurke, roten Zwiebeln & Himbeer-Vinaigrette

Slow-cooked veal carpaccio ^{1, 9, 12}

White peach & verbena

Carpaccio de veau basse température, pêche blanche & verveine

Carpaccio van langzaam gegaard kalfsvlees met witte perzik & verveine

Carpaccio vom bei niedriger Temperatur gegarten Kalbfleisch mit weißem Pfirsich & Verbene

Bluefin tuna tartare ^{1, 4, 6, 11}

Avocado, fresh mango, finger lime & red onions

Tartare de thon rouge, avocat, mangue fraîche, citron caviar & oignons rouges

Tartaar van blauwvintonijn met avocado, verse mango, kaviaarlimoen & rode ui

Tatar vom Roten Thunfisch mit Avocado, frischer Mango, Fingerlimette & roten Zwiebeln

“

*Dinner is About
more than Food*

”



Main courses

PREPARED WITH PASSION

By Julien & Philippe

Arctic char fillet ^{1,4}

Bulgur & tomato, fresh herb and olive oil dressing

Filet d'omble chevalier, boulgour & sauce vierge aux tomates, herbes fraîches et huile d'olive

Filet van beekridder, kruidenbulgur & tomaten vinaigrette

Saiblingsfilet, Bulgur & Vierge-Sauce mit Tomaten, frischen Kräutern und Olivenöl

Stuffed chicken ^{3,7,12}

Mushrooms & spinach, baby potatoes & cherry sauce

Volaille farcie aux champignons et épinards, pommes de terre grenailles & sauce aux cerises

Gevulde kip met champignons en spinazie, krielaardappelen & kersensaus

Geflügel gefüllt mit Pilzen und Spinat, Drillinge & Kirschsauce

Herb-crusted rack of lamb ^{1,10,12}

Creamy polenta & rich jus

Carré d'agneau en croûte d'herbes, polenta & jus corsé

Lamskroon in kruidenkorst, romige polenta & krachtige jus

Lammkarree in Kräuterkruste, cremige Polenta & kräftiger Jus

Vegetable coconut curry ¹¹

Wild rice & crunchy sesame

Curry coco de légumes, riz sauvage, touche de couleur & croquant de sésame

Groentecurry met kokosmelk, wilde rijst & knapperige sesam

Gemüse-Kokos-Curry, Wildreis & knuspriger Sesam

“

*Hospitality lives
in the Details*

”

Desserts

CRAFTED WITH SWEETNESS

By Ana & Filipe

Summer rose illusion ^{1, 3, 7, 8}

Rose mousse, strawberry heart & crunchy biscuit

Rose d'été en trompe l'œil, mousse parfumée à la rose, cœur fraise & croustillant
Zomerse roos in trompe-l'oeil, rozenmousse, aardbeienhart & krokantje
Sommerrose als Trompe-l'œil, Rosenmousse, Erdbeerkern & knuspriger Crunch

Hazelnut & blond chocolate entremet ^{1, 3, 7, 8}

Caramelized hazelnuts & coffee ice cream

Entremet noisette & chocolat blond, éclats de noisettes caramélisées & glace café
Entremet van hazelnoot & blond chocolade, gekaramelliseerde hazelnoten & koffie-ijs
Haselnuss-Blondschokoladen-Entremets, karamellisierte Haselnüsse & Kaffeeeis

Hibiscus-infused pineapple ^{1, 3, 7, 8}

Coconut ice cream & crunchy crumble

Ananas infusé à l'hibiscus, glace coco & crumble croustillant
Met hibiscus geïnfuseerde ananas, kokosijs & krokante crumble
Mit Hibiskus aromatisierte Ananas, Kokoseis & knuspriger Crumble

Dark chocolate fondue to share ^{7, 8}

Seasonal fruits

Fondue de chocolat noir fondant à partager & fruits de saison
Fondue van pure chocolade om te delen, seizoensfruit
Dunkle Schokoladenfondue zum Teilen, saisonale Früchte

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
URSPELT

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

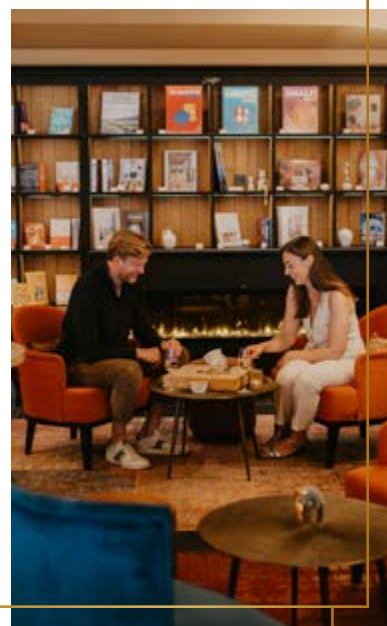
SNACKING & SWEET TREATS 12.00PM TO 6.00PM

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

