



— DINNER MENU —

“

*Passion is at the Heart
of Everything we Create*

”



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

“

*Cook with Care,
serve with Heart*

”

Starters

CREATED WITH LOVE

By Ariana, Filipe & Tomas

Beetroot-cured salmon gravlax^{4, 7, 8} (pistachio), 12

Apple pickles, crushed roasted pistachios and cider sauce

Gravlax de saumon à la betterave, pickles de pomme, concassé de pistaches torréfiées et sauce au cidre
Zalmgravlax met rode biet, appelpickles, geroosterde pistachenoten en cidersaus
Lachs-Gravlax mit Roter Bete, Apfel-Pickles, gerösteter Pistazien-Crunch und Cidresauce

Roasted king prawns^{2, 7}

Sweet potato mousseline, lime and coriander oil

Gambas rôties, mousseline de patate douce, citron vert et huile de coriandre
Geroosterde gamba's, mousseline van zoete aardappel, limoen en korianderolie
Geröstete Gambas, Süßkartoffel-Mousseline, Limette und Korianderöl

Beef carpaccio with foie gras^{1, 3, 7, 8} (hazelnut)

Winter truffle, crispy toast and a touch of cress

Carpaccio de bœuf au foie gras, truffe d'hiver, toast croustillant et touche de cress
Rundercarpaccio met ganzenlever, wintertruffel, krokante toast en tuinkers
Rindercarpaccio mit Gänseleber, Wintertrüffel, knuspriger Toast und Kresse

Slow-cooked egg^{1, 3, 7, 8} (hazelnut)

Pumpkin espuma, hazelnuts and crispy tuile

Œuf parfait, espuma de courge, noisettes et tuile crouillante
Perfect ei, pompoenespuma en hazelnoten
Perfekt gegartes Ei, Kürbis-Espuma, Haselnüsse und knusprige Tuile

“

*Dinner is About
more than Food*

”

Main courses

PREPARED WITH PASSION

By Julien, Philippe & Daouda

Butternut squash risotto ^{7, 8 (almond, hazelnut), 12}

Stracciatella, almonds and roasted hazelnuts

Risotto de butternut, stracciatella, amandes et noisettes torréfiées
Risotto van butternutpompoe, stracciatella, amandelen en geroosterde hazelnoten
Butternut-Risotto, Stracciatella, Mandeln und geröstete Haselnüsse

Iberian pork rack ^{1, 7, 9, 12}

Maple-glazed jus, smooth celeriac purée
with Madagascar vanilla and green beans

Carré de porc ibérique, jus laqué au sirop d'érable,
purée lisse de céleri à la vanille de Madagascar et haricots verts
Iberische varkensrack, jus gelakt met ahornsiroop,
gladde knolselderijpuree met vanille uit Madagaskar en sperziebonen
Iberisches Schweinekarree, Glasierter Jus mit Ahornsirup,
feines Selleriepüree mit Madagaskar-Vanille und grüne Bohnen

Fish soup ^{2, 3, 4, 9, 10, 12, 14}

Bisque, cockles, baby vegetables, samphire and saffron rouille

Nage de poissons, bisque, coques, petits légumes, salicorne et rouille safranée
Vissoep, bisque, kokkels, jonge groenten, zeekraal en rouille met saffraan
Fischsuppe, Bisque, Herzmuscheln, junges Gemüse, Queller und Safran-Rouille

Beef tenderloin ^{1, 3, 7, 12}

Mashed potatoes with shallots, bacon, chives and aubergine caviar

Filet pur de bœuf, purée de pommes de terre aux échalotes, lard, ciboulette et caviar d'aubergine
Ossenhaas, aardappelpuree met sjalotten, spek, bieslook en auberginekaviaar
Rinderfilet, Kartoffelpüree mit Schalotten, Speck, Schnittlauch und Auberginenkaviar

“

*Hospitality lives
in the Details*

”

Desserts

CRAFTED WITH SWEETNESS

By Ana, Filipe & Genesis

Champagne-poached pear 1, 3, 7, 8 (almond), 12

Mild spices and thyme, vanilla ice cream, crisp and caramel

Poire pochée au champagne, épices douces et thym, glace vanille, croquant et caramel
In champagne gepocheerde peer, milde specerijen en thym, vanille-ijs, krokantje en karamel
In Champagner pochierte Birne, milde Gewürze und Thymian, Vanilleeis, Knusper und Karamell

Autumn pumpkin cheesecake 1, 3, 7, 8 (pecans)

Pecan nuts, apple sorbet and crumble

Cheesecake d'automne au potimarron, noix de pécan, sorbet pomme et crumble
Herfstcheesecake met pompoen, pecannoten, appelsorbet en crumble
Herbstlicher Kürbis-Cheesecake, Pekannüsse, Apfelsorbet und Crumble

Chocolate-coffee profiteroles 1, 3, 6, 8 (hazelnut, almond)

Filled with a light chocolate cream, cocoa crisp and hazelnut ice cream

Profiteroles chocolat-café, farcis à la crème légère chocolatée, croustillant cacao et glace noisette
Chocolade-koffieprofiteroles, gevuld met een luchtige chocoladecrème, krokante cacao en hazelnootijs
Schokoladen-Kaffee-Profiteroles, gefüllt mit leichter Schokoladencreme, Kakao-Crunch und Haselnusseis

Warm waffle 1, 3, 7, 8 (hazelnut)

Roasted banana, chocolate sauce, hazelnut crumble,
salted caramel ice cream and passion fruit gel

Gaufre chaude, banane rôtie, sauce au chocolat, crumble noisette,
glace au caramel beurre salé et gel passion
Warme wafel, geroosterde banaan, chocoladesaus, hazelnootcrumble,
gezouten karamelijs en passievruchtgel
Warme Waffel, geröstete Banane, Schokoladensauce, Haselnuss-Crumble,
Salzkaramelleis und Passionsfruchtgel

Artisanal Cheese Selection 5, 7, 8 (walnut)

By the Master Cheesemakers «de Mons», served with Château honey

Fromages affinés par les Maîtres Fromagers « de Mons » (FR),
accompagnés du miel du Château
Kazen gerijpt door de meester-kaasmakers « de Mons » (FR),
geserveerd met honing van het Château
Käseauswahl gereift durch die Käsemeister « de Mons » (FR),
serviert mit Honig vom Château

Château
RSPELT

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

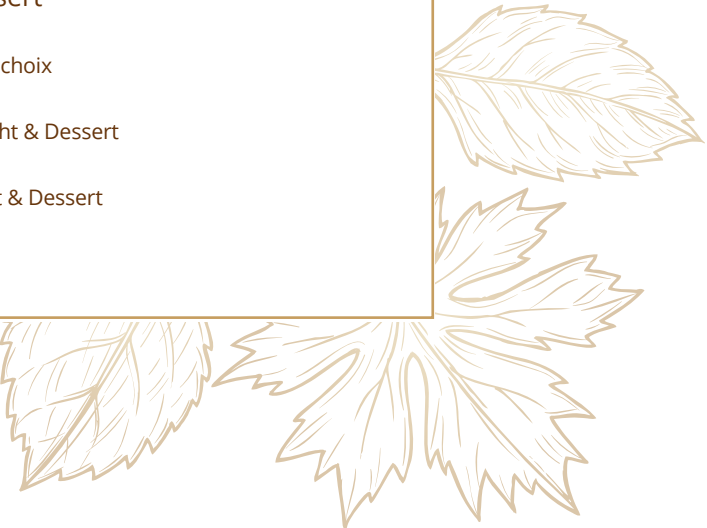
3-course Menu 75

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



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

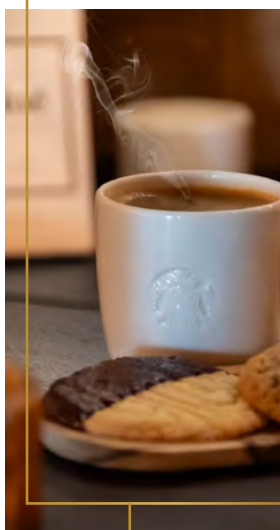
SNACKING & SWEET TREATS 12.00PM TO 6.00PM

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

