



— DINNER MENU —

Starters

Smoked salmon sashimi ⁴

Maple & chioggia

Sashimi de saumon fumé à l'érable & chioggia
Sashimi van gerookte zalm met ahorn & chioggia
Räucherlachs-Sashimi mit Ahorn & chioggia

Beef fondant ravioli ^{1, 3, 7, 9, 12}

Spicy juice

Raviole de fondant de boeuf, jus épicé
Runderfondant ravioli, pikante jus
Raviole aus Rinderfondant, würzige Jus

Tomato tartare ⁷ 🍷

Parmesan espuma, basil oil & balsamic

Tartare de tomates, espuma de Parmesan, huile basilic & balsamique
Tomatentartaar, Parmezaanse espuma, basilicum-olie & balsamico
Tomatentartar, Parmesanschaum, Basilikumöl & Balsamico

Cream of pea soup ⁷ 🍷

Basil & lemon, buratta & Parma crisps

Velouté de petits pois basilic-citron, Buratta & chips de Parme
Erwtensoeep met basilicum & citroen, buratta & Parma chips
Erbsencremesuppe mit Basilikum & Zitrone, Buratta & Parma-Chips


Château
ROSPELT

F. Lodomez

★ ★ ★ ★ S

since 1694

Main courses

Soya & sesame glazed red tuna ^{4, 7, 11}

Smooth wasabi mashed potatoes & peas

Thon rouge laqué au soja et au sésame, purée lisse de pommes de terre au wasabi & petits pois
Soja en sesam geglaceerde rode tonijn, zachte wasabipuree & doperwten
Roter Thunfisch mit Soja und Sesam lackiert, glattes Kartoffelpüree mit Wasabi & Erbsen

Beef entrecote ^{7, 12}

Sautéed morel mushrooms & truffle potato puree

Entrecôte de bœuf, morilles sautées & écrasé de pommes de terre à la truffe
Entrecote van rundvlees, gebakken morilles & aardappelpuree van truffel
Entrecôte vom Rind, sautierte Morcheln & Kartoffelstampf mit Trüffel

Duck breast ⁷

Provençal vegetables & cherry sauce

Magret de cannette, légumes provençaux & sauce cerise
Eendenborst, Provençaalse groenten & kersensaus
Entenbrust, provenzalisches Gemüse & Kirschsauce

Vegetables curry ^{7, 11, 12}

Rice, lemongrass & coconut

Curry de légumes, riz vénéré, citronnelle & coco
Groentencurry, rijst, citroengras & kokosnoot
Gemüsecurry, Venere-Reis, Zitronengras & Kokosnuss

Desserts

Chocolate raspberry espuma ^{1,3,7}

Shortbread & raspberry tuile

*Espuma de framboise chocolat, sablé & tuile de framboises
Chocolade-frambozen espuma, zandkoekjes en frambozentuile
Himbeerschokoladen-Espuma, Mürbeteig & Himbeertuiles*

Dulce de leche cream ^{1,3,5,7,8}

Hazelnut praline, crumble & redcurrant jelly

*Crème dulce de leche, noisettes pralinées, crumble & gel de groseilles
Dulce de leche crème, hazelnoot praliné, crumble & rode bessen gelei
Dulce de leche-Creme, Haselnuss-Nougat, Streusel & Johannisbeergel*

Peach Entremet ^{1,3,7}

*Entremet à la pêche
Perzik Entremet
Pfirsich-Entreme*

Coffee cream cannellonis on a chocolate base ^{1,3,7}

*Cannellonis à la crème de café sur terreau de chocolat
Cannellonis met koffieroom op chocoladebasis
Cannellonis mit Kaffeecreme auf Schokoladenerde*

Cheese selection ^{1,5,7,8}

In replacement +10 • On top +20

*Fromages affinés
Gerijpte kazen
Gereifte Käsesorten*

Prices

Single dish 35
Plat unique

2-course Menu 55
Menu en 2 services
Choice of starter, main or main, dessert
Entrée, plat ou plat, dessert au choix

3-course Menu 65
Menu en 3 services
Choice of starter, main & dessert
Entrée, plat, dessert au choix

Cheese Selection ^{1, 5, 7, 8} *In replacement* +10
Fromages affinés *On top* +20
Gerijpte kazen
Gereifte Käsesorten



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 | |

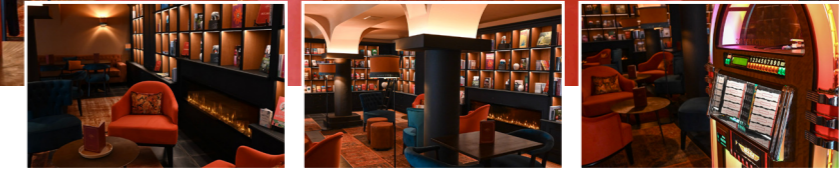
*Hotel Room charge or card payment only.
 Cash payments are not possible.*

Drinkable 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.

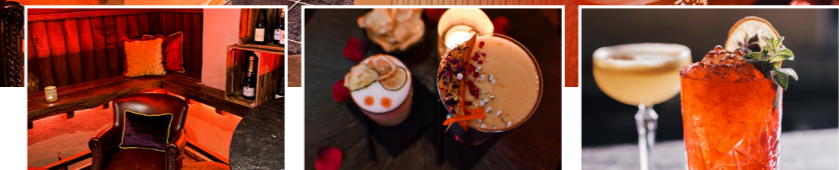
Meal Size

Western European average size.
 Feel free to request smaller portion anytime.



The Library

OPEN DAILY 10.00AM TO 6.00PM
 LUNCH SERVICE 12.00AM TO 2.00PM
 SNACKING & SWEETIES 12.00PM TO 6.00PM



Visit our U Lounge Bar

OPEN DAILY FROM 6.00 PM TO 01.00 AM



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

