



— DINNER MENU —

Starters

Perfect Egg with wild mushrooms ^(3,7,5,8)

Espuma of parmesan & chestnuts

Oeuf parfait aux champignons des bois, espuma de parmesan & marrons
Ei op laag temperatuur gegaard met wilde paddestoelen & espuma
van parmesaan & kastanjes
Eierparfait mit Waldpilzen, Parmesan-Espuma & Maronen

Roasted Foie gras ⁽⁹⁾

Hearty jus, clove jelly & caramelized apples

Foie gras poêlé, jus corsé, gelée de clous de girofle & pommes caramélisées
Gebakken eendelever, kalfsjus, kruidnagelgelei & gekamareliseerde appels
Gebackenes Foie gras, kräftiger Saft, Nelkengelee & karamellisierte Äpfel

Tonkostu Castle Ramen ^(1,3,4,5,6,8,9,11)

Rich & creamy Japanese noodle soup, Chili paste,
Spring Onions & Eggs

Soupe crémeuse japonaise, nouilles, pâte de chili, oignons de printemps & œufs
Rijke en romige Japanse noedelsoep, chilipasta, lente-uitjes & eieren
Reichhaltige und cremige japanische Nudelsuppe, Chilipaste, Frühlingzwiebeln & Eier

Half Lobster ^(2,12,7,14) +10,00€

Lobster sauce & wild rice

Demi-homard, sauce homardine & riz sauvage
Halve kreeft, kreeftensaus & wilde rijst
Halber Hummer, Hummersauce & Wildreis


Château
d'ALSPELT

F. Lodomez

★★★★S

since 1694

Main courses

Venison Stew ⁽¹²⁾ 🇬🇧

Grilled potatoes & traditional garnishes

Civet de chevreuil, pommes de terre grenailles & garnitures tradition
Stoofpotje van hert, gegrilde aardappelen & traditionele garnituren
Rehragout, Grenailles-Kartoffeln & traditionelle Beilagen

Monkfish & white butter ^(7,4,2,12,14)

Lobster oil & mashed potatoes

Lotte, beurre blanc, huile de homard & purée de pommes de terre
Zeeduivel, beurre blanc, kreeftenolie & aardappelpuree
Seeteufel, Beurre blanc, Hummeröl & Kartoffelpüree

Veal Medallion Rossini ⁽¹²⁾ 🇬🇧

Truffle sauce

Médaille de veau Rossini & sa sauce aux truffes
Medaille van kalfsvlees Rossini & truffelsaus
Rossini-Kalbsmedaillon & Trüffelsauce

Crunchy Cannellonis ^(3,1,7)

Sweet potato, beet, cauliflower & virgin sauce

Cannellonis croquants, patate douce, betterave, chou-fleur & sauce vierge
Knapperige cannelloni, zoete aardappel, rode biet, bloemkool & tomaten vinaigrette
Knusprige Cannelloni, Süßkartoffel, Rote Bete, Blumenkohl & jungfräuliche Sauce


Château
d'ALSPELT

F. Lodomez

★ ★ ★ ★ S

since 1694

Desserts

Low-temperature baked Pear with vanilla ^(7,5,8,1)

Stuffed with pistachio cream & crumble

Poire cuite basse température à la vanille, farcie à la crème de pistache & crumble
Op lage temperatuur gekookte peer met vanille, gevuld met pistachecrème & crumble
Niedrigtemperaturbirne mit Vanille, gefüllt mit Pistaziencreme & Streuseln

Reinvented Citrus Tartlet ^(1,3,7)

Tartelette aux agrumes revisitée
Herziene citrusvruchtentaartje
Neu interpretierte Zitrusfruchttörtchen

Chocolate Moelleux with salted caramel ^(3,7,1,5,8) & hazelnut ice cream

Moelleux au chocolat, caramel salé & glace aux noisettes
Chocolade Moelleux met gezouten karamel en hazelnootijs
Schokoladenfondant mit gesalzenem Karamell und Haselnusseis

Camembert di Buffala ^(7,5,8)

Seasonal fruit & walnut chutney

Camembert di buffala, chutney aux fruits de saison & noix
Camembert di buffala, seizoensfruit & walnootchutney
Camembert di buffala, Chutney aus Saisonfrüchten & Walnüssen


Château
ARSEPELE

F. Lodomez

★ ★ ★ ★ S

since 1694



Prices

Single dish 35

Plat unique
Uniek gerecht
Einzelgericht

2-course Menu 55

Choice of starter, main or main, dessert

Menu en 2 services
Entrée, plat ou plat, dessert au choix

2-gangen menu
Keuze uit voorgerecht, hoofdgerecht of hoofdgerecht en dessert

Menü in 2 Gängen
Vorspeise, Hauptgericht oder Hauptgericht, Dessert nach Wahl

3-course Menu 75

Choice of starter, main & dessert

Menu en 3 services
Entrée, plat, dessert au choix

3-gangen menus
Keuze uit voorgerecht, hoofdgerecht en dessert

Menü in 3 Gängen
Vorspeise, Hauptgericht, Dessert nach wahl



 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

