






Entrée

Velouté aux asperges blanches 	12,80€
Salade de mâche à la vinaigrette d'orange et fromage chèvre 	16,80€
Carpaccio de bœuf classique: rucola-parmesan-balsamico-citron-huile d'olive-pesto basilic	16,20€
Fritto Misto et son bouquet de salade, sauce cocktail	19,80€
"Feierstengsalot" traditionnelle	16,80€
Tarte flambée :	
- Lardons, oignon rouge et fromage	13,50€
- Légumes grillés, oignon rouge et fromage 	13,50€
- Chèvre, oignon rouge, noix et pommes 	13,50€
Nos quiches maison :	
- La classique – lorraine	11,40€
- Du pays – chèvre 	11,40€
(servies avec un bouquet de salade du moment)	

Nos sorbets

Crémant marque nationale ou eaux de vie artisanales	5,50€
---	-------

Regional Produkt'en vun lëtzebuenger Produzenten

Gault&Millau

2022




WWW.GAULTMILLAU.LU


**RESTAURANT DE TERROIR 2022
TERROIR RESTAURANT**

A GUDESCH

Sou schmaacht
Lëtzebuerg
Savourez le Luxembourg

Plat

<p><i>Viande luxembourgeoise de la plus haute qualité où le pâturage permanent de nos bovins est en parfaite harmonie avec la protection de la nature et le renforcement de la biodiversité.</i></p> <p>Demandez nos suggestions Black-Angus du « Lëtzebuenger Naturschutzfleisch »:</p> <p>sauce béarnaise, Gromperekichelcher et légumes du printemps</p>	35,90€
Paleron de bœuf mijoté, jus corsé, patate douce et ail noir	31,50€
Bouchée à la reine de notre ferme, pommes de terre frites maison à la graisse de bœuf et salade	26,50€
Filet de bar poêlé, risotto d'asperges et chips de parmesan	28,40€
Filet de truite saumonée à la meunière, pommes de terre et salade	25,90€
Notre JAMBON mixte de la Boucherie Steffen : Jambon cru et cuit marque nationale (à volonté), salade mixte, vinaigrette maison et frites maison	25,40€
Kniddelen maison :	
- aux lardons, mesclun de salade	19,70€
- aux tomates et épinards 	19,70€
Gnocchis fait maison avec pesto à l'ail des ours, poireaux grillés et manchego 	21,90€
Ravioli au brocoli et rhubarbe, confit d'oignon rouge 	21,90€

A emporter :  Vous recevez votre plat dans «l'ECOBX consigne 5€» prêt à déguster à la maison

Dessert

Dame blanche	9,20€
Café glacé	9,20€
Véritable crème brûlée à la vraie vanille bourbon et sa glace caramel beurre salé	12,90€
Tarte du jour	8,90€
Fraisier au yaourt et sa glace à l'oseille fait maison	12,50€
Finger chocolat-caramel-noix de pécan	12,50€
Assiette de fromages affinés, accompagnée de pain et confiture d'oignons	14,90€

Ass et fir e Gebuertsdag, eng Hochzäit, e Conveniat, eng Versammlung, Seminaren oder soss e Fest ?

Mir maachen lech gärén eng Propose fir Äert Fest a këmmen eis ëm déi ganz Organisatioun !

Blummen, Dekoratioun, Musek oder och speziell Attraktiounen bidde mir mat un;

Mir beroden lech gärén:



Lutz Helena

reservation@gudd.lu