





## Entrée

Velouté de courgettes 	12,80€
Salade mixte du moment et scampi sauté à l'ail	18,70€
Carpaccio de bœuf classique: rucola-parmesan-balsamico-citron-huile d'olive-pesto au basilic	16,20€
Fritto Misto et son bouquet de salade, sauce cocktail	19,80€
"Feierstengszalot" 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 Produit'en vun lëtzebuenger Produzenten*

**Gault&Millau**

**2022**

[WWW.GAULTMILLAU.LU](http://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><b>Demandez nos suggestions Black-Angus du « Lëtzebuenger Naturschutzfleisch »:</b></p> <p>sauce champignons, frites maison et légumes du marché</p>	35,90€
Suprême de pintade, girolles à la crème et linguine	28,50€
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 aux herbes et chips de parmesan	28,40€
Filet de sandre, mousseline de pommes de terre, peperonata, sauce au riesling	29,80€
Notre JAMBON mixte de la <b>Boucherie Steffen</b> : 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€
Textures de courgettes de notre jardin, fromage chèvre et romarin 	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€
Pavlova framboise et basilic	12,50€
Trilogie de sorbet fait maison; fraise-rhubarbe, pommes vertes-rucola, abricot-romarin	11,80€
Assiette de fromages affinés, accompagnée de pain et confiture d'oignons	14,90€

### *Nous vous proposons pour votre Apéritif ou avec le Dessert*

Eclat - Muscat de Mireval ; Domaine de la Rencontre	7,80€
Sagesse - Domaine de la Rencontre	8,50€

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

**Mir maachen lech gären 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 gären:**



**Lutz Helena**

[reservation@gudd.lu](mailto:reservation@gudd.lu)