




Entrée

Velouté de panais, magret de canard fumé	14,50€
Tête de veau frite «A Guddesch», oignons aigre-doux, crème de moutarde pommery	18,90€
Carpaccio de bœuf classique: rucola-parmesan-balsamico-citron-huile d'olive-pesto au basilic	18,90€
"Feierstengszalot" traditionnelle	17,90€
Noix Saint-Jacques snackées, textures de potiron et citron	21,30€
Tarte flambée :	
- Lardons, oignon rouge et fromage	15,00€
- pommes de terre, oignon rouge, gruyère 	15,00€
- camembert, oignon rouge, poire et compote d'airelles 	15,00€
Nos quiches maison :	
- La classique – lorraine	13,20€
- Potiron et abricot séché 	13,20€
(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 au poivre noir, frites maison et salade</p>	38,90€
Gigot d'agneau mijoté, gremolata, polenta au parmesan, légumes racines rôtis	34,90€
Bouchée à la reine de notre ferme, pommes de terre frites maison à la graisse de bœuf et salade	27,50€
<p>Moules (1kg), frites et salade</p> <ul style="list-style-type: none"> - classique, à l'ail et au vin blanc - à l'asiatique 	29,50€
Dos de saumon «Label rouge» sauce à l'oseille, Gromperekichelcher et salsifis	31,90€
Black Tiger Gambas sauté à l'ail, tomates confites, pommes de terre grenaille rôties et petite salade	32,90€
<p>Notre JAMBON mixte de la Boucherie Steffen :</p> <p>Jambon cru et cuit marque nationale (à volonté), salade mixte, vinaigrette maison et frites maison</p>	26,40€
Raviolis aux cèpes sautées, sauce à la crème 	25,90€
<p>Kniddelen maison: servies avec un bouquet de salade du moment</p> <ul style="list-style-type: none"> - aux lardons et à la crème - aux champignons du moment, rucola et parmesan  	<p>21,90€</p> <p>21,90€</p>
Butternut de notre jardin grillé, espuma de marrons, pickels d'oignon rouge et granola  (& Vegan)	21,90€

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

Dessert

Dame blanche	9,80€
Café glacé	9,80€
Véritable crème brûlée à la vraie vanille bourbon et sa glace caramel au beurre salé	14,40€
Tarte du jour, servie avec une boule glace vanille et chantilly	9,80€
Coupe Colonel «A Guddesch» 2 boules de sorbet citron au crémant luxembourgeois	11,90€
Panna Cotta au pain d'épices, compote de prunes et crumble au beurre salé	12,80€
Brownie au chocolat, poires caramélisées, noix de pécan et glace aux cacahuètes	12,80€
Assiette de fromages affinés, accompagnée de pain et confiture d'oignons	15,90€

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