




Entrée

Velouté de marrons à la truffe noire	15,50€
Tartare de bœuf classique, œufs de caille, bouquet de salade	21,80€
Carpaccio de bœuf classique: rucola-parmesan-balsamico-citron-huile d'olive-pesto au basilic	18,90€
"Feierstengszalot" traditionnelle	17,90€
Escargots glacés, feuilles de brick, champignons et herbes	19,90€
Tarte flambée :	
- Lardons, oignon rouge et fromage	15,00€
- fromage chèvre, oignon rouge, pommes 	15,00€
- saumon fumé, oignon rouge, aneth 	15,00€
Nos quiches maison :	
- La classique – lorraine	13,20€
- chèvre et poireaux  (servies avec un bouquet de salade du moment)	13,20€

Nos sorbets

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

Regional Produit'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 périgourdine, gâteau de pommes de terre, carottes</p>	38,90€
Ragoût de marcassin, spätzle au beurre et compote d'airelles	29,80€
Dos de biche, sauce aux noix noires et textures de céleri	36,80€
Bouchée à la reine de notre ferme, pommes de terre frites maison à la graisse de bœuf et salade	27,50€
Notre JAMBON mixte de la Boucherie Steffen : Jambon cru et cuit marque nationale (à volonté), salade mixte, vinaigrette maison et frites maison	26,40€
Filet de sandre rôti, sauce au curry jaune, légumes asiatiques et vermicelles de riz	32,90€
Moules (1kg), frites et salade <ul style="list-style-type: none"> - classique, à l'ail et au vin blanc - à l'asiatique 	29,50€
Risotto au vin rouge, radicchio marinée et poire 	20,80€
Kniddelen maison: servies avec un bouquet de salade du moment <ul style="list-style-type: none"> - aux lardons et à la crème - au potiron, figues au porto rouge et noix  	21,90€
Tempura de chou-fleur, sauce bbq, salade boulgour aux agrumes, crème au chou-rave  (& 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€
Tiramisu au spéculoos et orange	12,80€
Baba au whisky, crème de marrons et chantilly parfumée	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, Seminairen 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