

## Carte classique :

### Entrée :



"Feierstengszalot" traditionnelle	15,30 €
Bouquet de salade aromatisé à la vinaigrette de noix, fromage de chèvre de la ferme Baltes; mélange de noix torréfiées	17,60 €
Velouté de Hokkaido, fromage frais aux herbes, scampis frits	12,90 €
Carpaccio de bœuf à la luxembourgeoise	14,80 €

### Plat:



Bouchée à la reine de notre ferme, pommes de terre frites maison à la graisse de boeuf, salade du moment	25,10 €
Kniddelen maison aux tomates et épinard, mesclun de salade	19,70 €
Notre meilleur du bœuf, le filet; Espuma d'une sauce béarnaise, gratin de pommes de terre, haricots verts au lard	34,40 €
Tagliata de bœuf; faux-filet rosé, beurre maître d'hotel, salade de choux marinés, pommes de terre grenaille	27,80 €

## Thema vum Mount "Légumes-racines et tubercules"

Entrée : 

Gyoza au chou vert, velouté de céleri, cubes de chorizo sautés, pesto de persil	17,30 €
Risotto aux salsifis, thon mi-cuit	21,80 €
Œuf mollet frit, crème de topinambour, lard et champignons	14,30 €
Légumes-racines rôtis au four, parfumés au sirop d'érable et romarin; le tout servi comme une quiche, bouquet de mesclun	13,80 €

## Le mariage de nos sorbets

Crémant marque nationale ou eaux de vie artisanales  5,00 €

pour les enfants:

demandez la " Proposition du Chef "

### Regional Produit'en vun lëtzebuergger Produzenten:

- Dentzer Marc, Beringen
- Heederhaff, Contern
- Losch Martin, Cruchten
- Meyrishaff, Bastenduerf
- Ferme Baltes
- Schanck Haff
- Dudel Magie

*Rand-Fleesch, Poulets, Eeër, Geméis, Kéis an Nuddelen*

## Thema vum Mount

### "Légumes-racines et tubercules"

#### Plat principal:



Steak foie de veau, tombée d'oignons et de champignons à la sauge, mousseline de panais, pommes de terre Macaire	25,90 €
Magret de canard rosé à l'orange, compote de patate douce orange au thym, navet boule d'or aux zestes	28,80 €
Filet de sandre rôti, sauce au vin blanc, gromperenkichelcher du terroir, salsifis glacés	26,70 €
Dos de cabillaud snacké, écume de gingembre confit, carottes botte au beurre, mousseline de pommes de terre	29,30 €

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)



## Dessert

Duo de chocolat et poire	11,00 €
Tarte tatin façon A Guddesch au cidre Ramborn	11,00 €
Déclinaison autour du poivre et de la fève Tonka	11,00 €
Véritable crème brûlée à la vraie vanille bourbon et sa glace caramel beurre salé	11,00 €
Tarte du jour de notre pâtissière	8,00 €
Café Glacé	8,00 €
Dame Blanche	8,00 €
Assiette de fromages affinés, accompagnée de ses petits pains et confitures	14,90 €

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

Le verre de Muscat de Mireval - Eclat Domaine de la Rencontre, France	6,50 €
Banyuls Blanc 2016 Domaine Manya Puig, France	7,50 €
Vieux Banyuls Rouge 2008 Domaine Manya Puig, France	7,90 €

Eis Kaart ännert all Mount!