

Restaurant - 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

"Salade d'hiver et ses choux"

Entrée : 

Velouté de chou-fleur, noix de Saint-Jacques snackées, caviar d'œufs de hareng fumé	21,90 €
Le typique caldo verde portugais	12,30 €
Saumon confit, avocat, chicon, salsa mangue	18,90 €
Betterave-radicchio-orange-épinard; haddock fumé, crème aux fines herbes	17,50 €

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

"Salade d'hiver et ses choux"

Plat principal:



Paleron mijoté 12 heures, 25,40 €
chèvre frais à la sauge, gnocchis sautés, mâche à l'huile citronnée

Bavette de bœuf; 26,80 €
endive-poire-fromage-cumin-carotte; muffin de pommes de terre

Falafel wrap au chou-rouge et son suprême de poulet rôti, 26,30 €
sauce yaourt menthe

Cabillaud snacké aux herbes, 28,70 €
salade lentilles-céleri-oignon rouge-mâche-grenade

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 !

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

Mir beroden lech gären:
Lutz Helena

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!