

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 €
Gambas croustillantes aux herbes, coulis de yuzu, tagliatelle concombre aigre doux et gelée de concombre au gin	17,20 €
Carpaccio de bœuf classique: roquette-parmesan-balsamico-citron-huile d'olive-pesto basilic	15,20 €
Carpaccio de bœuf Harry's Bar: sauce moutarde-ciboulette-dès de tomate-pousse de moutarde	15,20 €

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; sauce au poivre vert et cassis, gratin de banane plantain, bette snackée, crème d'échalotes confites	34,40 €
Entrecôte grillée, espuma de kachkéis, petit oignon rôti, radis, pommes de terre à l'Auxerrois	27,80 €

Thema vum Mount "Le début du printemps"

Entrée : 

Consommé royal aux morilles	12,90 €
Truite fumée maison, vinaigrette radis-cresson, pumpernickel, cottage cheese	18,10 €
Tarte aux poireaux, parmesan et thym, bouquet de mesclun	14,80 €
Beignet d'épinard frit, saumon et scampis en tartare, crème de mascarpone au cumin	19,90 €

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

 LUXEMBOURG À LA CARTE
Sou schmaacht Lëtzebuerg

Thema vum Mount

"Le début du printemps"

Plat principal:



Suprême de poulet aux morilles, jeunes légumes glacés, pommes de terre grenaille à la vapeur et à la ciboulette	26,30 €
Bonbon de skrei au chou kale, tombée de chou, pisto de poutargue et ail des ours, mousseline de pommes de terre	28,70 €
Poire de bœuf snackée, échalotes confites au porto, polenta crémeuse, ragoût de blette et champignons	25,50 €
Bivalves et calamars en sauce petits pois, risotto crémeux, pesto de cresson et huile citronnée	29,90 €

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



Dessert

Duo de chocolat et poire	11,00 €
Piña Colada	11,00 €
Choux pralinés et ses saveurs citronnées	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!