

## 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 €
Carpaccio de saumon: aneth-radis-fenouil-citron vert-cressonnette	17,50 €
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; Beurre méditerranéen, artichaut poivrade sauté à la fleur de sel, polenta snackée, mesclun parfumé	34,90 €
L'Entrecôte (300g), jus d'oignon, mousseline de purée de pommes de terre fumée, jardinière de légumes	29,90 €

### Regional Produit'en vun lëtzebuenger 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*

**Les petites choses à grignoter :**

Beignets de crevette à l'ail et au persil, sauce cocktail et citron vert	6,50 €
Le cornet de moules en tempura, sauce rémoulade	6,50 €
Homemade chips, aioli au harissa	5,00 €
Popcorn chicken, bluecheese dip	6,50 €

**Thema vum Mount**

**"Asperges de notre terroir"**

**Entrée :**



Velouté d'asperges blanches, saumon « Graved lax maison », écume d'aneth	12,50 €
Asperges vertes grillées, espuma de morilles, blinis de sarrasin, œuf de caille	14,90 €
Risotto à l'ail des ours et asperges, chips de parmesan	15,20 €
Truite saumonée pochée, tartare d'asperges-quinoa-radis, crème de cerfeuil à l'huile citronnée	15,80 €

**Le mariage de nos sorbets**

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

**pour les enfants:**

demandez la " Proposition du Chef "

## Thema vum Mount

### "Asperges de notre terroir"

#### Plat principal:



Tempura de scampis, asperges mixed glacées à l'asiatique, coulis de cresson au wasabi, mizuna-shiso-radis-sésame, sauce fruits de la passion	26,70 €
Suprême de poulet farci aux morilles, sauce au champagne, ragoût d'asperges, tagliatelle au beurre	26,30 €
Filet de dorade snacké, asperges blanches, sauce hollandaise, pommes de terre en gaufre, cressonnette	24,90 €
Carré de veau et son tartare estival, jus de veau tomate, asperges blanches, mousseline de jeunes carottes, cannelloni de courgettes	33,40 €

Ass et fir e Gebuertsdag, eng Hochzäit, e Convent, 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](mailto:reservation@gudd.lu)

## Dessert

Mille feuilles classique à la fraise et rhubarbe	11,00 €
Tartelette tiramisu spéculoos et noix de pécan	11,00 €
Piña Colada	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!