

Restaurant - Carte classique :

Entrée :

"Feierstengszalot" traditionnelle	15,30 €
Bouquet de salade aromatisé à la vinaigrette de noix, fromage de chèvre de la ferme Baltès; mélange de noix torréfiées	18,60 €
Tartare de saumon gravé lax au citron et à l'avocat	19,20 €
Carpaccio de bœuf classique: roquette-parmesan-balsamico-citron-huile d'olive-pesto basilic	15,80 €
Carpaccio de bœuf Harry's Bar: sauce moutarde-ciboulette-dés de tomate-pousse de moutarde	15,80 €

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 au sésame; Hokkaido mash parmesan thym, black pepper sauce, oignon frit, poireaux grillés	34,90 €
L'Entrecôte de veau rosée & haddock, butternut braisé & vierge de courge	30,70 €

Regional Produit'en vun lëtzebuenger Produzenten:

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

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

Thema vum Mount "Potirons"

Apéritif

Apéritif "A Guddesch": Vodka, Blue Curaçao et citron vert 7,90 €

Digestif

Kürbis Drëpp, Angsber Drëpp 4,50 €

Entrée :



Crème de champignon, Appenzeller, velouté de potiron 15,50 €

Plato de tapas - Palette de tapas

pequeño - petite 23,90 €

grande - grande 39,10 €

Le cornet: légumes tempura-beignets de crevette
et moules-dip asiatique 16,20 €

Tarte flambée, hokkaido, figue, oignon rouge,
pousses de blette rouge 13,00 €

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 "Potirons"

Plat principal:



Risotto aux poissons et fruits de mer, panais et chorizo	28,90 €
Filet de maigre rôti chou-fleur, écume pesto et ébly	32,20 €
Souris d'agneau confite 12 heures aux herbes, hokkaido mash parmesan thym, mesclun	29,50 €
Magret de canard, mousseline de carottes, figue, balsamique, maïs	25,90 €

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



Dessert

Tartelette macaron framboise	11,00 €
Opéra aux agrumes	11,00 €
Chocolat poire gingembre, streusel noisette et son sorbet	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 pain et confiture d'oignon	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!