

A la Carte

Gestalten Sie Ihr Menü Sorbets

Birnen-Basilikumsorbet	5.00€
Mirabellensorbet mit Champagne	6.50€
Apfelsorbet mit Calvados	5.50€
Passionsfruchtsorbet mit Passoã	6.00€
Ananas- und Rosmarinsorbet mit Crémant	5.00€
Clementinesorbet mit "Mandarine Napoléon"	5.50€
Zitronensorbet mit Vodka	5.50€
Granita aus Himbeeren mit einem Champagneschaum	5.50€

Nachspeisen

Duo von der Schokolade mit exotischen Früchten	9.50€
Süßspeise aus Schokolade und Himbeeren	10.00€
Grand Marnier-Eisparfait, Schokoladenbrownie mit eingelegter Orange	10.00€
Traditionelle Feinschmecker Teller	12.50€
Vanille & Erdbeere Feuilleté	9.50€



A la Carte

Gestalten Sie Ihr Menü Erste Vorspeise

Süßgewürzte Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kastanien & einem Kürbisöl-Milch Cappuccino	11.00€
Consommé aus dem Célestine Rind	9.50€
Hummercremesuppe & Jakobsmuschelravioli	14.50€
Krabben serviert mit einer Safranmayonnaise & Avocado Carpaccio	17.50€
Marinierter Räucherlachs vom "Label Rouge", serviert auf einem Bett aus knackigen Salat mit einer leichten Meerrettich-Sahne-Soße & Lachskaviar	15.00€
Terrine aus Geflügel & Entenstopfleber, Kartoffel & Sellerie Espuma, verfeinert mit Trüffelöl	19.00€
Entenstopfleber nach Art des Küchenchefs	22.50€
Rindfleischcarpaccio in Pesto & Balsamico, serviert mit Parmesan & Pinienkernen	17.50€



A la Carte

Gestalten Sie Ihr Menü Zweite Vorspeise

- Zanderfilet in einer Kartoffelkruste, serviert mit knusprig gebratenem Gemüse & Tomaten in weißer Butter **19.50€**
- Gebratener Seesaibling im eigenen Saft, serviert mit jungem Spinat & kandierten Tomaten **18.00€**
- Lachssteak kandiert mit Zitronenöl, serviert mit jungem Gemüse & einer Kressesoße **19.50€**
- Gebratener Wolfsbarsch in einer Orangen-Estragonsoße, serviert mit einem Gersten-Fenchel-Risotto **22.50€**

A la Carte

Gestalten Sie Ihr Menü Hauptgänge

- Luxemburgisches Rinderfilet, gebraten mit Thymian, Dreierlei vom Kohl, Kartoffelblinis & Bordelaisesoße **32.50€**
- Gebratene Kalbsbäckchen im eigenen Saft, Koriander-Pastinakenpüree, Gemüse & Süßkartoffeln **31.50€**
- Hähnchen vom Bauernhof, knusprige Polenta, serviert mit jungem Gemüse und einer Champignon- & Waldpilzsoße **26.50€**
- Gebratenes Lammkarree in einer Petersilienkruste, Gemüseuchen mit einer Lamm-Rosmarinsoße **32.00€**
- Gegrillte Entenbrust mit Herzoginkartoffeln, gebratenem Gemüse & einer Orangensoße **27.50€**