

# Herbstkarte

## Vorspeisen

Rote-Beete-Kugel, Wasabi-Lachs und Gelee von grünen Äpfeln	19,00€
Terrine von der Wachtel, Schwarzwurzeln und Ingwer	18,50€
Variation rund um die Pastinake, Rucolaöl	16,00€
Zander mariniert nach Gravelax-Art	21,50€
“Feiersténgszalot” neu interpretiert	18,00€
Kürbissuppe, Krabbenbonbon und Limette	14,00€

Sou schmaacht  
**Lëtzebuerg**  
savours & experiences

Sou schmaacht  
**Lëtzebuerg**  
savours & experiences


## Hauptgerichte

Duo vom Kalb (Tendron und Medaillon), kleine Pilzpfanne, Bohnen, Zwiebel- und Kartoffeltörtchen	32,50€
“Feiersténgszalot” neu interpretiert mit seinem kleinen saisonalen Salat	33,00€
Perlhuhn Kuchen mit Weißweitrauben und herbstlichen Beilagen	34,00€
Wildschweinragout, Rotkohl, Kürbispüree und hausgemachte Spätzle	27,00€
Rehrücken an glasierten Kastanien, Rotkohlpüree, Granny Smith Apfelgelee	39,50€
Kabeljau-Filet mit pochierter Zander-Füllung, Kartoffelpüree an Waldsteinpilzen	38,00€
Lachsforelle mit Blumenkohlvariation, Verjussaft, Haselnüssen und Falafel	32,50€
Steinpilzrisotto an Trüffeln	26,00€

Sou schmaacht  
**Lëtzebuerg**  
savours & experiences

Sou schmaacht  
**Lëtzebuerg**  
savours & experiences

## Die Klassiker des Bel-Air

Bel-Air „Bouchée à la Reine“ mit Kalbsbries und Geflügelknödeln, Pommes Frites und Salat	 32,00€
Kaninchen nach luxemburger Art, Senf-Soße, frische Tagliatelle, Gemüse der Saison	30,50€

## Desserts

Gefrorene Himbeersuppe, rotes Paprika-Parfait und Himbeer-Schokoladen-Ganache	13,50€
Matcha Tee Financier, Yuzu Zitronenfrische	14,00€
Entremet Haselnuss, Duo vom Sorbet, Lothringer Mirabelle, Wacholderbeeren	13,00€
Feigen und Äpfelfestival an Mangold	13,00€