

Frühlingskarte

Vorspeisen

Panna Cotta von gesalzenem Apfel |
Duo von Entenleberpastete | Brioche
| Rhabarbersorbet | Balsamico-Kaviar | Cognac-Gelee
25,00.-

Ziegenkäse "Berdorf" in 4 Varianten |
Natur | Honig | Walnuss | Lavendel
20,00.-

Sou schmaacht
Lëtzebuerg
Savourez le Luxembourg

Golden Egg | Champignons | Schalotten |
Salzzitrone | Kartoffelnest | Eigelb
17,50.-

Sou schmaacht
Lëtzebuerg
Savourez le Luxembourg

Kabeljau, gekocht bei niedriger Temperatur |
Vinaigrette aus gebratenen Zwiebeln | Tapioka
| Schwarzer Knoblauch | Mangold
22,00.-

Mosaik aus geräuchertem Lachs
| Panna Cotta Meerrettich | Espuma aus Kräutern
21,00.-

Spargelsuppe | Flusskrebs-Praliné |
Marinierter Spargel
14,00.

Hauptspeisen

Rumpsteak vom Rind | Jus mit kandierten Schalotten
| Erbsen | Morcheln | Apfel Berny
33,00.-

Lammnüsse | Zitronenthymianjus | Sesam
| Auberginenpüree | Bulgur
37,00.-

Geschmorte Kalbsbäckchen | Chartreuse von Spargel
| Chips aus rohem Schinken
39,00.-

Mageres Steak | Krustentier-Sauce
| Reis mit Safran | Gefüllte Zucchini Blüten
33,00.-

Dorade in Kartoffelschalen |
Zitrusfruchtsauce | Gerste mit Bärlauch | Radieschen
32,00.-

Gefülltes Huhn
| Süßkartoffelpüree | Parmesan
| in Preiselbeer-Vinaigrette marinierte Zwiebel
| Duo aus Hühnersaft und Estragon
28,00.-

Frühlingsteller (vegetarisch)
25,00.-

Die Klassiker des Bel-Air

Kaninchen auf Luxemburger Art | Senfsauce | Frische
Tagliatelle | Gemüse des Augenblicks

30,50.-

Sou schmaacht
Lëtzebuerg
Savourez le Luxembourg

Bouchée à la Reine "Bel-Air" | Kalbsbries |
Geflügelknödel | Pommes Frites | Salat

32,00.-

Desserts

Mille-Feuille Erdbeeren | Joghurt mit Holunderblüten |
Sorbet | Panna Cotta Spargel | Frisches Minzcoulis

15,00.-

Sou schmaacht
Lëtzebuerg
Savourez le Luxembourg

Bamkuch Rhabarber und Yuzu | Knuspriges Bonbon |
Eismakrone aus Sauermilch | Sauerampfersoße |

15,00.-

Schwarzwälder Parfait Glacé

14,00.-

Heiß und Kalt vom Apfel | Sellerie in Textur | Erdnuss

14,00.-

Menü Signature Bel-Air

Spargelsuppe | Praliné von Flusskrebse
| Mariniertes Spargel

Kabeljau bei niedriger Temperatur gegart |
Vinaigrette aus gebratenen Zwiebeln |
Tapioka | Schwarzer Knoblauch | Mangold

Sorbet | Fermentierte Milch | Sauerampfer | Himbeeren

Geschmorte Kalbsbäckchen | Pomme Berny
| Morcheln | Erbsen

Erdbeeren Mille-Feuille | Joghurt mit Holunderblüten |
Sorbet | Spargel Panna Cotta | Frisches Minze-Coulis

Menü 80,00.-

Entdecken Sie unser digitales Begrüßungsheft
und bleiben Sie jederzeit informiert



Gastfreund