



Carte d'hiver

WINTER-KARTE • WINTER MENU

de jangeli
r e s t a u r a n t

Nos Formules

UNSERE FORMELN OUR FORMULAS



PLAT · HAUPTGANG · MAIN COURSE

32 €



PLAT + DESSERT

HAUPTGANG + DESSERT
MAIN COURSE + DESSERT

40 €



ENTRÉE + PLAT

VORSPEISE + HAUPTGANG
STARTER + MAIN COURSE

43 €



ENTRÉE + PLAT + DESSERT

VORSPEISE + HAUPTGANG + DESSERT
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

51 €

À MONDORF, nous travaillons exclusivement des produits frais et de saison vous garantissant des plats sains et de qualité. Veuillez nous excuser si certains produits sont temporairement indisponibles. Cette carte proposée par notre Chef est entièrement faite maison. Nous tenons à votre disposition une liste des allergènes.

In MONDORF arbeiten wir exklusiv mit frischen saisonalen Produkten, um Ihnen gesunde und hochwertige Gerichte servieren zu können. Wir bitten um Ihr Verständnis, falls manche Produkte zeitweise nicht verfügbar sind. Alle unsere Gerichte sind hausgemacht. Eine Liste der Allergene steht Ihnen auf Anfrage zur Verfügung.

At MONDORF, we work exclusively with fresh, seasonal products to serve healthy, quality fare. We apologize if certain products are temporarily unavailable. A list of allergens is available for your perusal. This menu is made in house.



LES ENTRÉES

VORSPEISEN · STARTERS

OPÉRA DE FOIE GRAS DE CANARD

Magret fumé, mangue épicée, biscuit vapeur pain d'épices, miroir de coing, fine gelée passion-café torréfié, pain grillé

HERZHAFTES OPÉRA-TÖRTCHEN, Foie gras von der Ente, geräuchertes Entenbrustfilet, Würzmango und gedämpfter Honigkuchen, Quittenspiegel, feines Gelee von Maracuja und geröstetem Kaffee, gegrilltes Brot
OPERA OF DUCK FOIE GRAS, smoked breast of duck, spicy mango, steamed gingerbread biscuit, quince mirror, fine "roasted coffee-passion jelly", toast

CAPPUCCINO DE HOMARD

Brisures de châtaignes, queues d'écrevisses, chantilly curry de Madras, huile d'olive citronnée, gressin de sésame noir

HUMMER-CAPPUCCINO, Maronen-Bruch, Flusskrebsschwänze, Schlagsahne mit Madras-Curry, Zitronen-Olivenöl, Grissini mit schwarzem Sesam
LOBSTER CAPPUCCINO, broken chestnuts, crayfish tails, Madras curry whipped cream, lemon-flavoured olive oil, black sesame breadstick

TARTARE DE ST JACQUES

Saumon mi-fumé, Granny Smith, grenade, baies roses, wasabi, yuzu, chips de pain, vinaigrette d'huîtres aux tomates confites

JAKOBSMUSCHEL-TARTAR, halbgeräucherter Lachs, Granny Smith, Granatapfel, rosa Beeren, Wasabi, Yuzu, Brotchips, Austern-Vinaigrette mit Tomaten-Confit
SCALLOPS TARTARE, Semi-smoked salmon, Granny Smith, pomegranate, red berries, wasabi, yuzu, bread chips, oyster dressing with confit tomatoes

DÉCLINAISON DE BAR EN 3 FAÇONS

Carpaccio mariné au citron vert, huîtres, tartare à la moutarde de Meaux, coriandre, sorbet huîtres et Saint-Jacques, caviar Perlita

TRIOLOGIE VOM SEEBARSCH,

Carpaccio in Zitronen-Austern-Marinade, Tartar mit Meaux-Senf und Koriander, Sorbet von Jakobsmuscheln, Austern und Kaviar Perlita
SEA BASS PREPARED THREE WAYS, carpaccio, marinated with lime, oysters, Tartar with Meaux mustard, coriander, scallops and oysters sorbet, caviar Perlita



TERRINE DE GIBIER DE SAISON

Poires confites, dés de foie gras, mendiants torréfiés, gel aux épices de vin chaud, chutney d'oignons aux airelles, pain-grillé

WILD TERRINE DER SAISON, Birnen-Confit, Foie gras-Würfel, geröstetes Mendant-Konfekt, Glühweingewürz-Gelee, Zwiebel-Chutney mit Preiselbeeren, gegrilltes Brot

TERRINE OF GAME IN SEASON, candied pear, diced foie gras, roasted mendiants, jelly with hot wine spices, onion chutney with cranberries, toast

RAVIOLE AUX SENTEURS DES BOIS

Faisan, consommé de poule et cèpes, truffes d'hiver, royal de persil

RAVIOLI MIT WALDAROMEN, Fasan, Hühner-Steinpilz-Consommé, Wintertrüffel, Petersilien-Eierstich

RAVIOLI WITH FOREST FLAVOURS, Pheasant, chicken soup and mushrooms, Winter truffles, royal parsley

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le lard de Colonnata, spécialité italienne, née au pied des Alpes, est considéré comme le meilleur lard au monde. Ce lard est obtenu grâce à un long processus de maturation vieux comme le monde. La couche grasse du dos du cochon, dont la partie la plus grasse est retirée, est récupérée puis mise dans des récipients en marbre (conca) dont les parois ont préalablement été frottées d'ail et d'arômes.

WUSSTEN SIE DASS

Der Colonnata-Speck gilt als der beste Speck der Welt. Es handelt sich um eine italienische Spezialität, deren Ursprung am Fuße der Alpen liegt. Der Speck wird in einer sehr antiken Herstellungsmethode, die sich unter anderem durch einen langen Reifeprozess (6-10 Monate) auszeichnet, gewonnen. Der Colonnata-Speck wird aus Fleischstücken hergestellt, die vom Hinterhauptbein bis zur Nuss und seitlich bis zum Bauch reichen. Dabei wird der fettige Teil entfernt. Die Reifung erfolgt in Marmorwannen (deren Wände atmen) die mit lokalen Kräutern und Gewürzen eingerieben werden.

DID YOU KNOW?

Colonnata bacon is an Italian specialty, born at the foot of the Alps, is considered to be the best bacon in the world. This bacon is obtained thanks to a long maturation process as old as the world. The fat layer on the back of the pig, from which the fattest part is removed, is recovered and placed in marble containers (conca) whose walls have previously been rubbed with garlic and flavours.

Le végétarien

VEGETARISCH · VEGETARIAN



CONCHIGLIONI FARCIES AUX CHAMPIGNONS DE SAISON

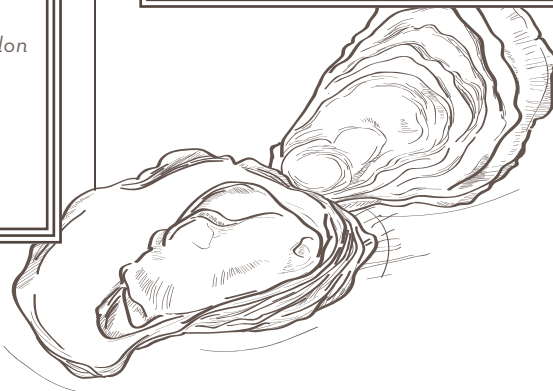
Petits pois, tomates confites, pignons de pin dorés, pecorino râpé, bouillon champêtre

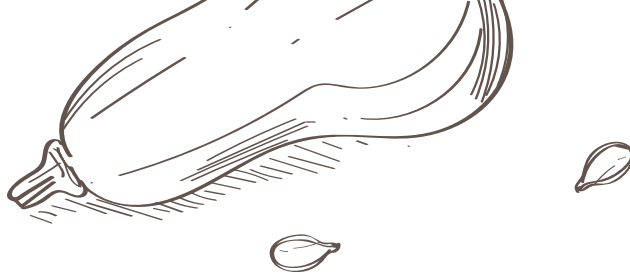
CONCHIGLIONI GEFÜLLT MIT PILZEN DER SAISON

Erbesen, Tomaten-Confit, goldbraun geröstete Pinienkerne, geriebener Pecorino, ländliche bouillon

CONCHIGLIONI STUFFED WITH SEASON

MUSHROOMS, peas, preserved tomatoes, golden brown pine nuts, grated pecorino, country style broth





LES POISSONS FISCH · SEAFOOD

NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES

Endive confite à l'orange, déclinaison de céleri, velouté de cresson au beurre noisette, poudre de lard paysan

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN, Chicorée-Orangen-Confit, Sellerie-Variationen, Kresse-Velouté mit Haselnussbutter, fein gemahlener Bauernspeck
ROASTED SCALLOPS, endive confit with orange, assortment of celery, watercress soup with hazelnut butter, country bacon powder

.....

MÉDAILLON DE LOTTE À LA VAPEUR

Andouille de Guéméné poêlée, pommes fruits confites, céleri branche, réduction d'un vieux cidre acidulé

GEDÄMPFTES MEDAILLON VOM SEETEUFEL, gebratene Andouille de Guéméné, Apfel-Confit, Staudensellerie, Reduktion von altem Cidre mit säuerlicher Note
MEDALLION OF MONKFISH, pan-fried Guéméné andouille, candied apples, celery stalk, reduction of tangy old cider

.....

TARTE FINE D'OIGNONS DOUX

Effeillé de Cabillaud poché aux herbes, fricassée de champignons, légumes d'hiver, jus de rôti réduit, bacon grillé

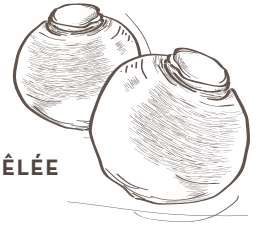
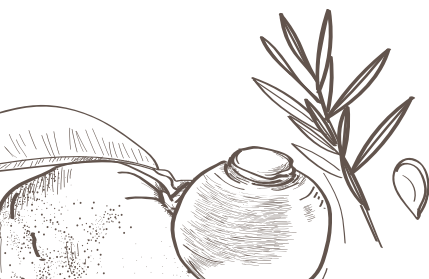
FEINE TARTE VON SÜSSEN ZWIEBELN, mit Kräutern pochierter, gezupfter Kabeljau, Pilz-Frikassee, Wintergemüse, reduzierter Bratensaft, gegrillter Bacon
FINE SWEET ONION TART, Poached stripped cod with herbs, mushroom fricassée, winter vegetables, reduced roast juice, grilled bacon

.....

PAVÉ DE LIEU JAUNE DE LIGNE

Tuile de pain seigle, embeurré de poireaux, croustillant de riz noir "italien", sucs d'arrêtes au vin rouge

FILET VOM GEANGELTEN POLLACK, Roggenbrot-Hippe, Butter-Lauch, italienischer schwarzer Reis knusprig serviert, Fischfond mit Rotwein
STEAK OF LINE-FISHED POLLOCK, Rye gingerbread, buttered leeks, black crunchy rice "Italian style", fishbone juice with red wine



AIGUILLETTE DE SAINT PIERRE POÊLÉE

Déclinaison de navets, courge spaghetti et jus réduit betterave

GEBRATENES FILET VOM SANKT-PETERSFISCH, Variationen von weißen Rübchen, Spaghetti-Kürbis und Rote Bete-Reduktion
PAN-FRIED AIGUILLETTE OF JOHN DORY, assortment of turnips, squash spaghetti and reduced beetroot juice

GARNITURE AU CHOIX

Pommes darphin aux fines herbes
Polenta crémeuse au Pecorino truffé
Royal de Pomme de terre aux échalotes grises confites

FOLGENDE BEILAGEN STEHEN ZUR WAHL

*Darphin-Kartoffeln mit Kräutern
Cremige Polenta mit getrüffeltem Pecorino
Eierstich von Kartoffeln und grauen Schalotten*

YOUR CHOICE OF SIDES

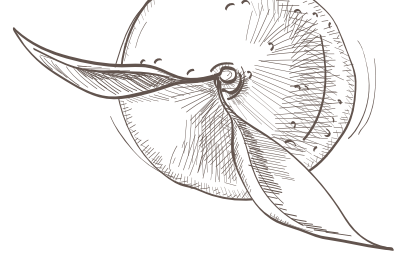
Darphin potatoes with fine herbs
Creamy polenta with truffle-flavoured pecorino
Royal potato with preserved grey shallots

Le Bio BIO-SPEZIALITÄTEN ORGANIC

.....

DOS DE BAR BIO

Rôti au beurre d'algues bio,
tartelette de légumes et racines d'hiver bio,
consommé infusé à la citronnelle bio
SEEBARSCHFILET BIO
*in Bio-Algen-Butter gebraten,
Tartelette mit Wintergemüse (Bio),
Consommé mit Aromen von Bio-Zitronenmelisse*
ORGANIC BACK OF SEA BASS
Roasted with organic seaweed butter,
tartlet of organic winter roots and vegetables,
soup infused with organic lemongrass



LES FROMAGES KÄSE · CHEESE

ASSIETTE DE 5 FROMAGES AFFINÉS

TELLER MIT 5 AFFINIERTEN KÄSESORTEN
PLATTER OF 5 RIPENED CHEESES

LES DESSERTS NACHSPEISEN · DESSERTS

MILLE-FEUILLE YUZU

Praliné, biscuit caramel, crème yuzu, crème praliné,
feuilletage caramélisé

BLÄTTERTEIG-GEBÄCK MIT YUZU UND NOUGAT

Karamell-Keks, Yuzu-Creme, Nougat-Creme,
karamellisierter Blätterteig

YUZU MILLE-FEUILLE & PRALINE-FLAVOURED

Caramel biscuit, praline-flavoured cream,
caramelized puff pastry

GOJI CHOCOLAT BIO

Biscuit noix de pécan, compotée de fruits rouges
et baies de goji, parfait chocolat

SCHOKO-GOJI (BIO) Pekannuss-Keks, Kompott von
roten Früchten und Goji-Beeren, Schokoladen-Parfait

CHOCOLATE GOJI (ORGANIC) Pecan nut biscuit,
red fruit compote with goji berries, chocolate parfait

CYLINDRE MARRON PASSION

Crème de marron, biscuit short bread, gelée kalamansi,
brunoise de mangue et jus passion

MARONEN-MARACUJA-ZYLINDER

Maronen-Creme, Short Bread, Kalamansi-Gelee,
Mango-Maracuja-Brunoise

PASSION CHESTNUT CYLINDER

Chestnut cream, shortbread biscuit, calamansi jelly,
diced mango and passion juice

MANDARINE GIVRÉE

Parfait mandarine, sorbet mandarine, granité mandarine
impériale, chips de mandarine

GEEISTE MANDARINE Mandarinen-Parfait,

Mandarinen-Sorbet, Mandarine Impériale-Granité,
Mandarinen-Chips

FROSTED MANDARIN Mandarin parfait, mandarin
sorbet, imperial mandarin granita, mandarin chips

CHOCOLAT FLEUR DE SEL

Biscuit chocolat croustillant aux fèves de cacao,
crémeux caramel, fine feuille de chocolat à la fleur de sel

FLEUR DE SEL-SCHOKOLADE Knuspriger Schoko-Keks
mit Kakaobohnen, Karamell-Creme, feines Schokoladen-
blatt mit Fleur de sel

FLEUR DE SEL CHOCOLATE crunchy chocolate
biscuit with cocoa beans, caramel cream, fine fleur de sel
chocolate leaf

DÉGUSTATION DU VERGER

Pomme tatin, mini poire aux fruits secs, écume
de pomme, ganache montée granny Smith,
sauce caramel fleur de sel, sorbet poire, carpaccio
de poire au vin et son crumble

AUSFLUG IN DEN OBSTGARTEN Apfel-Tatin,
Mini-Birne mit Trockenfrüchten, Apfelschaum,
mit Granny Smith aufgeschlagene Ganache,
Karamell-Sauce mit Fleur de sel, Birnen-Sorbet,
Birnen-Carpaccio in Wein mit Crumble

TASTING FROM THE ORCHARD Apple pie,
mini pear with dried fruits, apple foam, Granny Smith
apple ganache, fleur de sel caramel sauce, pear sorbet,
pear carpaccio with wine and its crumble

*Glaces & sorbets
maison*

EIS & SORBET · ICE-CREAM & SORBET

.....
3 quenelles · Kugeln · Scoops

.....

LES GLACES ET SORBETS

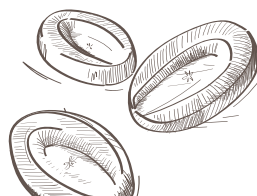
Vanille · poire · chocolat
mandarine · citron · pistache

EIS UND SORBETS

Vanille · Birne · Schokolade
Mandarine · Zitrone · Pistazie

SORBETS AND ICE-CREAMS

Vanilla · pear · chocolate
mandarin · lemon · pistachio

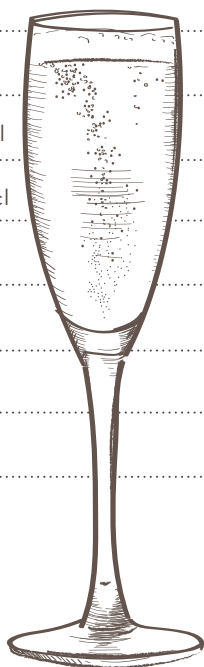


Les Boissons



LES APÉRITIFS GETRÄNKE · DRINKS

CHAMPAGNE ETIENNE LEFÈVRE Brut Carte Blanche 15cl	13,30€
CHAMPAGNE DEUTZ BRUT 15cl	16€
CRÉMANT CAVES GALES Héritage Brut 15cl	8€
KIR ROYAL 15cl	13,30€
KIR GRAND DUCAL 15cl	8€
KIR VIN BLANC 15cl	7€
APEROL SPRITZ 25cl	9€
GIN HENDRIX 5cl	8,50€
GIN HENDRIX TONIC 25cl	12€
MARTINI BLANC 5cl	5€
MARTINI ROUGE 5cl	5€
PORTO GRAHAM'S BLANC 5cl	5€
PORTO GRAHAM'S ROUGE 5cl	5€
RICARD 5cl	5€
CAMPARI 5cl	5€
CYNAR 5cl	5€
SHERRY TIO PEPE 5cl	5€



LES SOFTS ALKOHOLFREIE GETRÄNKE SOFT DRINKS

EAU PLATE	50cl	5€
Viva	1l	7€
EAU GAZEUSE	50cl	5€
Rosport blue	1l	7€




MONDORF
Domaine Thermal

MONDORF Domaine Thermal · Avenue des Bains · L-5601 Mondorf-les-Bains
T (+352) 23 666-666 · domaine@mondorf.lu · www.mondorf.lu   