

Entrée

**Gaspacho de concombre glacé infusion au thé vert,
gelée de pommes vertes, gambas poêlés** 9,80 €

**Trilogie de maquereau:
gravedlax-snaké-rillettes, crème à l'aneth, chou rave confit** 15,50 €

**Terrine de foie gras, gelée de cerises, crème de noisettes,
tombée de cerises, jeunes pousses au vieux balsamique** 19,60 €

**Bonbon de caille laqué au miel et tamarin,
déclinaison de céleri, sauce myrtille** 17,80 €

"Feierstengszalot" traditionnelle  9,80 €

**Filet de sandre poêlé, vapeur de chou blanc
aux feuilles d'algues, bouillon corsé** 16,30 €



**Bouquet de salade aromatisé aux noix,
accompagné de sa variation aux chèvres** 14,50 €

Le mariage de nos sorbets

Crémant marque nationale ou eaux de vie artisanales 3,80 €




Plat principal


Le meilleur du bœuf, le filet gratiné au feta, caviar d'aubergine, crème d'ail, cake aux olives et oignons	28,90 € 
Joue de porc cuite sur l'os confite au banyuls et cerises du terroir, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, radis confits	21,50 €
Maquereau façon escabèche ; le filet poché aux herbes, gaspacho vert glacé, coulis de poivron rouge fumé, carpaccio de toutes sortes de tomates, petite salade d'ébly	24,60 €
La dorade entière marinée, salsa d'ananas des caraïbes, mesclun de salade, gnocchis faits maison	23,80 €
Gnocchis faits maison, crème de pignon de pin et basilic, jeunes pousses d'épinard à la fleur de sel et l'huile d'olive	16,80 € 

pour les enfants:

demandez la " Proposition du Chef "

Nos suggestions - Limousin

Cœur d'entrecôte façon tagliata;  26,80 €
lit de roquette au vieux balsamique, tomate séchée faite maison,
olives marinées, parmesan et pommes de terre sarladaises

Carpaccio de roastbeef rosé,  22,70 €
émulsion froide aux condiments, caponata de légumes
du soleil-froid ou chaud, pommes de terre parisiennes du moment

Les ribs de veau fondants au miel, sauce BBQ, 23,40 €
salade de coleslaw au yaourt citronné,
pommes de terre grenaille et son beurre à la fleur de sel

Carré de veau au poivre vert, petits pois frais, 26,50 €
sarriette, pommes de terre confites à l'huile d'olive

Ass et fir e Gebuertsdag, eng Hochzäit, e Conveniat,
eng Versammlung, Seminaren 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 :
Helena Lutz an Pia Dentzer
reservation@gudd.lu



Dessert

Fondant aux éclats de framboises, déclinaison de rhubarbe	9,20 €
Notre Opéra classique façon A Guddesch	9,20 €
Le fraisier individuel de notre pâtissière	9,20 €
Véritable crème brûlée à la vraie vanille bourbon et sa glace caramel beurre salé	8,90 €
Tarte du jour de notre pâtissière	7,50 €
Assiette de fromages affinés, accompagnée de ses petits pains et confitures	9,80 €
Café Glacé	7,50 €
Dame Blanche	7,50 €

Nos vins de dessert vous seront proposés par nos soins

Eis Restaurant-Kaart ännert all 2-3 Méint!

Carte de salade d'été

L'aquarium de la mer en salade: 24,50 €

Mesclun de salade, tomates confites et cru,
 saumon gravé lax maison, chair de crabe, espadon mariné,
 gambas poêlé, copeaux de légumes cru, vinaigrette citronnée
 au corail d'oursin et olives taggiasche

La grecque version "A Guddesch" : 23,50 €

Salade mixte, duo d'olives, feta aux accents de coriandre,
 tomates cerise, oignon fane, espuma tzatziki, snaké de kebab,
 aubergine grillée et croquant de courgette, vinaigrette yaourt

La salade Luxembourgeoise 2014 :  22,50 €

Salade mixte, vinaigrette maison à la moutarde de grains,
 roastbeef tiède à la moutarde, légumes mixte façon Pickles,
 pommes de terre allumettes, œuf frit moelleux et truite fumée

La salade rafraîchissante autour des fruits et légumes : 21,50 €

Mesclun de salade, vinaigrette à la mangue épicée et yaourt,
 copeaux de légumes cru, pêche pochée à la vanille,
 nems vietnamien, pâte de citron vert et son granité gaspacho

Suggestion de nos vins d'été

* *Chardonnay*

Villa Blanche 2012/13, Domaine Calmel & Joseph

* *Grenache Gris*

Villa Blanche, Rosé 2013, Domaine Calmel & Joseph

verre	5,30 €
1/2 l	18,90 €
Bouteille	26,90 €

Dessert - Suggestion du moment

Fraise Melba 7,50 €

Fraise Nature avec glace et chantilly 7,50 €