

Dinner Menu

STARTERS

Tataki de bœuf aux graines de sésame (2,4,5,6,9,10,11)

Kimchi de chou rouge et légumes croquants,
wasabi

*Beef Tataki with sesame seeds, red cabbage & crispy
vegetable kimchi with wasabi*

*Rund Tataki met sesamzaadjes, rode kool & krokante
groenten, kimchi met wasabi*
*Rindfleisch-Tataki mit Sesam, Rotkohl und knusprigem
Gemüse-Kimchi mit Wasabi*

Le demi-homard et sa salade gourmande (2, 3, 4, 5, 9, 10)

Dés de mangues & sauce aux agrumes

Half lobster with gourmet salad, diced mango & citrus sauce
*Halve kreeft met gourmet salade, in blokjes gesneden mango
en citrussaus*
*Halber Hummer mit Gourmetsalat, Mangowürfeln und
Zitrussauce*

Ceviche de crevettes rouges d'Argentine (2,4,9,10)

Avruga, concombre & crème aigre

*Ceviche of Argentine red shrimp, avruga, cucumber & sour
cream*

*Ceviche van Argentijnse rode garnalen, avruga,
komkommer & zure room*

*Ceviche von argentinischen roten Garnelen, Avruga,
Gurke & Sauerrahm*

Bellevue de tomates de couleurs (1, 5, 7, 10)

Câpres, Burrata & croûtons à l'ail 🌿

*Bellevue of coloured tomatoes, capers, Burrata & garlic
croutons*

*Bellevue van gekleurde tomaten, kappertjes, Burrata &
knoflook croutons*

*Bellevue aus bunten Tomaten, Kapern, Burrata &
Knoblauchcroutons*

MAIN COURSES

Filet de truite de l'Our aux amandes (1,2,4,5,7,12)

Poireaux, jambon du pays & sauce Dashi 🇧🇪

*Fillet of Our trout with almonds, leeks, local ham & Dashi
sauce*

Forellenfilet met amandelen, prei, ham & Dashi saus
*Forellenfilet aus der Our mit Mandeln, Lauch, Landschinken
& Dashi-Sauce*

Mi-cuit de filet de bœuf façon tagliata (1,8,9,10)

Roquette, tomate, parmesan, sauce aux truffes

*Half-cooked beef fillet tagliata style, rocket, tomato,
parmesan, truffle sauce*

*Tagliata van rund filet pur, rucola, tomaat en parmezaanse
kaas met truffel saus*

*Halbgares Rinderfilet nach Tagliata-Art, Rucola, Tomate,
Parmesan, Trüffelsauce*

Magret de canette & patates douces (1,7,9,12)

Chutney d'échalottes et sauce Banyuls

*Duck breast & sweet potatoes, shallot chutney
and Banyuls sauce*

*Eendenborst en zoete aardappelen, sjalottenchutney
en Banyulsaus*

*Entenbrust & Süßkartoffeln, Schalottenchutney
und Banyuls-Sauce*

Aubergine farcie au tofu fumé (1,9) 🌿

Aubergine stuffed with smoked tofu

Aubergine gevuld met gerookte tofu
Gefüllte Aubergine mit Räuchertofu

d'U Château
URSPÉLT

F. Lodomez

★ ★ ★ ★ S

since 1694

DESSERTS

Ganache au chocolat blanc à la pistache (1,3,7,8)

Sauce chocolat

White chocolate ganache with pistachio and chocolate sauce

Witte chocolade ganache met pistache en chocoladesaus
Ganache aus weißer Schokolade mit Pistazien und Schokoladensoße

Nougat glacé au miel d'Urspelt (3,7,8)

Fruits rouges

Iced nougat with Urspelt honey and red fruits

Ijs nougat met honing van Urspelt en rode vruchten
Gefrorener Nougat mit Urspelt-Honig und roten Früchten

Soupe de fraises & rhubarbe (3,7,1)

Glacé à la vanille

Strawberry & rhubarb soup with vanilla ice cream
Aardbeien soepje met rabarber en vanille ijs.
Erdbeer- & Rhabarbersuppe, Vanilleeis

Fromages affinés aux fruits secs (7, 8)

Matured cheese with dried fruit
Gerijpte kaas met gedroogde vruchten
Mit Trockenfrüchten gereifter Käse

Cooking is an Art a Gift to be Shared

Plat unique • Single dish **35**

Menu en 2 services • 2-course Menu **50**

Entrée, plat ou plat, dessert au choix
Choice of starter, main or main, dessert

Menu en 3 services • 3-course Menu **60**

Entrée, plat, dessert au choix
Choice of starter, main & dessert

















Menu en 4 services • 4-course Menu **70**

Entrée, plat, fromage et dessert au choix
Choice of starter, main, cheese selection & dessert



DISCOVER OUR

Drinks & Wine Menu

 : Vegetarian •  : Organic •  : Luxembourg • Origin 1 : Gluten  2 : Crustaceans  3 : Eggs  4 : Fish  5 : Peanuts  6 : Soybeans  7 : Milk  8 : Nuts  9 : Celery  10 : Mustard  11 : Sesame seeds  12 : Sulphites  13 : Lupin  14 : Molluses

Drinkable Water quality : pH 8.2 – Total hardness 7.3 °dH – Sodium 11.1 mg/L – Calcium 39.8 mg/L – Iron <20 ug/L
Feel free to request tap water anytime. Meal Size : Western European average size.
Feel free to request smaller portion anytime.