



— DINNER MENU —

Starters

Beef Tataki with sesame ^{5, 6, 8, 11}

Shimiji & soya

Tataki de bœuf au sésame, shimiji & soja

Rundsfilet Tataki met sesam, shimiji & soja

Rindfleisch-Tataki mit Sesam, Shimiji & Soja

Cream of topinambur soup ^{1, 3, 5, 7, 8}

Roasted hazelnut crust

Velouté de topinambours en croûte de noisettes torréfiées

Roomsoep van aardpeer met een geroosterde hazelnootkorst

Topinambursuppe mit gerösteter Haselnusskruste

Scallops in shell ^{2, 9, 12, 14}

Vegetable brunoise, truffles & shellfish cream

Saint-Jacques en coquille, brunoise de légumes, truffes et crème de coquillages

St. Jacobsvrucht in de schelp, brunoise van groenten, truffels en saus van schaaldieren

Jakobsmuscheln in der Schale, Gemüsebrunoise, Trüffel und Muschelcreme

Gourmet mashed potato cannelloni ^{1, 7}

Caviar & cress

Cannelloni de purée gourmande, caviar & cress

Gourmet aardappelpuree in cannelloni met kaviaar & tuinkers

Cannelloni aus Gourmetpüree, Kaviar & Kresse

Main courses

Iberian pluma ^{1, 7, 12}

Caramelised onions, maple syrup & seasonal vegetables

Pluma ibérique, oignons caramélisés, sirop d'érable et légumes de saisons
Iberische pluma, gekarameliseerde uien, ahornsiroop en seizoensgroenten
Iberische Pluma, karamellisierte Zwiebeln, Ahornsirup und Saisongemüse

Back of skrei with chorizo ^{1, 2, 4, 7, 12, 14}

Fregula with squid ink & shellfish juice

Dos de Skrei au chorizo, fregula à l'encre de seiche et jus de crustacés
Kabeljauw skrei met chorizo, fregula van inktvisinkt en jus van schaaldieren
Skrei-Rücken mit Chorizo, Fregula mit Tintenfischfarbe und Krustentierjus

Pure fillet of beef ^{3, 7, 12}

Potato mille-feuille, black garlic & red wine sauce

Filet pur de bœuf, mille-feuille de pommes de terre, ail noir et sauce vin rouge
Rundsfilet, aardappel mille-feuille, zwarte knoflook en rode wijn saus
Reines Rinderfilet, Kartoffelmillefeuille, schwarzer Knoblauch und Rotweinsauce

Quinoa with lime & leek textures ⁷

Quinoa au citron vert et poireau en textures
Quinoa met limoen en prei texturen
Quinoa mit Limetten und Lauch in Texturen

Desserts

Norwegian omelette with exotic fruits ^{1, 3, 7}

Omelette norvégienne et fruits exotiques
Noorse ijsgebak met exotisch fruit
Norwegisches Omelett und exotische Früchte

Chocolate declination ^{1, 3, 5, 7, 8}

Déclinaison de chocolats
Declinatie van chocolade
Schokoladen-Deklination

Orange crème brûlée revisited ^{1, 3, 7}

Crème brûlée à l'orange revisitée
Crème brûlée van sinaasappel
Crème brûlée mit Orangen revisited

Cheese selection ^{1, 5, 7, 8}

In replacement +10 • On top +20

Fromages affinés
Gerijpte kazen
Gereifte Käsesorten

Prices

Single dish **35**
Plat unique

2-course Menu **55**
Menu en 2 services
Choice of starter, main or main, dessert
Entrée, plat ou plat, dessert au choix

3-course Menu **65**
Menu en 3 services
Choice of starter, main & dessert
Entrée, plat, dessert au choix

Cheese Selection ^{1, 5, 7, 8} *In replacement* **+10**
Fromages affinés *On top* **+20**
Gerijpte kazen
Gereifte Käsesorten



Vegetarian Organic Luxembourg origin

- | | | | | | |
|---|-------------|--|----|--------------|--|
| 1 | Gluten | | 8 | Nuts | |
| 2 | Crustaceans | | 9 | Celery | |
| 3 | Eggs | | 10 | Mustard | |
| 4 | Fish | | 11 | Sesame seeds | |
| 5 | Peanuts | | 12 | Sulphites | |
| 6 | Soybeans | | 13 | Lupin | |
| 7 | Milk | | 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.



The Library

OPEN DAILY 10.00AM TO 6.00PM
LUNCH SERVICE 12.00AM TO 2.00PM
SNAKING & SWEETIES 12.00AM TO 6.00PM



Visit our U Lounge Bar

OPEN DAILY FROM 6.00 PM TO 01.00 AM



Am Schloss L-9774, Urspelt • Grand-Duchy of Luxembourg (EU)
+352 26 90 56 10 • info@chateau-urspelt.lu • www.chateau-urspelt.lu

