

## Restaurant - Carte classique :

### Entrée :



"Feierstengszalot" traditionnelle	16,80 €
Bouquet de salade aromatisé à la vinaigrette de noix, fromage de chèvre de la ferme Baltès; mélange de noix torréfiées	18,60 €
Carpaccio de bœuf classique: roquette-parmesan-balsamico-citron-huile d'olive-pesto basilic	16,20 €
Carpaccio de bœuf Harry's Bar: sauce moutarde-ciboulette-dés de tomate-pousse de moutarde	16,20 €
Tarte flambée:	
Lardons, oignon rouge et fromage	11,00 €
Chèvre, oignon rouge, noix et pommes	13,00 €
Truite fumée, oignon rouge, aneth	13,00 €

### Plat:



Bouchée à la reine de notre ferme, pommes de terre frites maison à la graisse de boeuf, salade du moment	25,70 €
Kniddelen maison aux tomates et épinard, mesclun de salade	19,70 €
Notre meilleur du bœuf, le filet; sauce béarnaise, pommes de terre Anna, chou pointu	35,80 €
Poulet de notre ferme, cuit au vin jaune et aux morilles, tagliarini au beurre, légumes confits	27,30 €

### Regional Produit'en vun lëtzebuerger Produzenten:

- Dentzer Marc, Beringen
- Heederhaff, Contern
- Losch Martin, Cruchten
- Meyrishaaf, Bastenduurf
- Ferme Baltès
- Schanck Haff
- Dudel Magie

*Rand-Fleesch, Poulets, Eeër, Geméis, Kéis an Nuddelen*

## Thema vum Mount

### Apéritif

Apéritif "A Guddesch": 7,90 €

### Entrée :



Velouté de pommes de terre,  
lardons et oignons grelot sautés 9,80 €

Saint-Jacques snackée,  
gourmandise autour de la patate douce 21,40 €

Salade de betterave, truite fumée,  
crème d'artichaut, agrumes, cresson, chips 18,20 €

Linguine, écume d'écrevisse, brochette romarin-gambas 17,80 €

## Le mariage de nos sorbets

Crémant marque nationale ou eaux de vie artisanales  5,00 €

### pour les enfants:

demandez la " Proposition du Chef "

## Thema vum Mount

### Plat principal:



Osso Bucco de veau mijoté, polenta méditerranée, gremolata, mesclun	27,80 €
Entrecôte de veau, beurre Café de Paris, haricots aux lardons, gratin de pommes de terre	29,20 €
Filet de sandre rôti, compotée de carottes et pommes de terre, carottes en botte grillées, huile verte	27,80 €
Filet de rouget, crème d'artichaut, artichauts marinés au citron confit, salade de cresson, écume acidulée	33,30 €

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:  
Lutz Helena

[reservation@gudd.lu](mailto:reservation@gudd.lu)



## Dessert

Le "chouckers", mélange entre un chou et snickers	11,30 €
Baba au whisky et marrons	11,30 €
Déclinaison d'une banane	11,30 €
Véritable crème brûlée à la vraie vanille bourbon et sa glace caramel beurre salé	12,00 €
Tarte du jour de notre pâtissière	8,20 €
Café glacé	8,20 €
Dame blanche	8,20 €
Assiette de fromages affinés, accompagnée de pain et confiture d'oignon	14,90 €

## Nous vous proposons pour votre Apéritif ou avec le Dessert

Le verre de Muscat de Mireval - Eclat Domaine de la Rencontre, France	6,50 €
Banyuls Blanc 2016 Domaine Manya Puig, France	7,50 €
Vieux Banyuls Rouge 2008 Domaine Manya Puig, France	7,90 €

Eis Kaart ännert all Mount!