

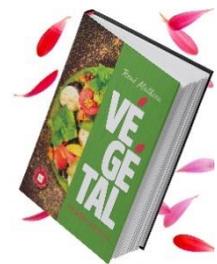


Guide Michelin



Guide Gault-Millau

Brasserie Côté Cour : 15,5/20



www.myroots.lu

Restaurant Côté Cour



CHATEAU
DE BOURGLINSTER

Öffnungszeiten Restaurants

Mittwochabend

Donnerstag bis Samstag: Mittag- und
Abendessen

Sonntag: Mittag- und Abendessen (jedes zweite
Wochenende)

Tel. + 352 78 78 78 – 1

Reservieren Sie Ihren Tisch auf unserer Website
www.bourglinster.lu

Wenn man der Natur ihren Lauf lässt, können wunderbare Dinge geschehen. Deshalb orientieren wir uns an den Jahreszeiten. Von Tag zu Tag, von Woche zu Woche. Wir kochen, um die Welt zu einem besseren Ort zu machen, für unsere Gesundheit und um zukünftige Generationen zu schützen. Es bedeutet, die Naturgesetze zu verstehen und ein Leben nach der oft vergessenen Weisheit unserer Großeltern zu führen.

Hier finden Sie alle Informationen über Ihre Mahlzeit. Philosophie, Pflanzen, Kräuter und Gemüse, die in Ihrem Menü verwendet werden.



PFLANZLICHE KOMPOSITION

65 euros

DIE SNACKS

WILDKRÄUTER

Holzkohle-Cracker - Beifuß Tempura - Wildkräuter-Pesto

WILDES WASSER

Frühlingsblumen und Blätter im Aufguss

PRELUDE

NESSELN

Chlorophyll - Knospen - Samen - Solarisiertes Forsythienöl

VERKOSTUNG

SPARGEL - SCHWARZES ÖL - BÄRLAUCH

Pilz des Augenblicks - Kräuter des Augenblicks - Gemüsesaft

FENCHEL - REISSCHLEIER

Haselnüsse - Zitrone - Konjugierter Saft - Weiße Blüten

SCHOKOLADE - KRÄUTER - BLUME

Honig - Granita - Aufguss

BLAUE BLUME

Glasiertes Violett - Kristallin - Erdbeerkompott

VARIATION VON SÜSSIGKEITEN

Düfte unserer Umwelt

KINDERMENÜ

20 €

KOMPOSITION AUS FLORA UND FAUNA

75 euros

DIE SNACKS

WILDKRÄUTER

Holzkohle-Cracker - Beifuß Tempura - Wildkräuter-Pesto

WILDES WASSER

Frühlingsblumen und Blätter im Aufguss

PRELUDE

NESSELN

Chlorophyll - Knospen - Samen - Solarisiertes Forsythienöl

VERKOSTUNG

SPARGEL - SCHWARZES ÖL - EI VOM BAUERNHOF

Pilz des Augenblicks - Kräuter des Augenblicks - Gemüsesaft

FENCHEL - NORDSEEFISCH

Haselnüsse - Zitrone - Konjugierter Saft - Weiße Blüten

SCHOKOLADE - KRÄUTER - BLUME

Honig - Granita - Aufguss

BLAUE BLUME

Glasiertes Violett - Kristallin - Erdbeerkompott

VARIATION VON SÜSSIGKEITEN

Düfte unserer Umwelt

Weinauswahl des Sommeliers

10,00 €/Glas