

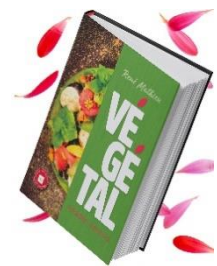


Guide Michelin



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. Es scheint zunehmend schwieriger zu werden, das Verhältnis unserer Nahrung zur Zeit zu spüren. Wir haben immer weniger Zeit, uns unserer Ernährung zu widmen und noch weniger, sie wirklich zu Essen zu genießen. Jeder hat seine eigene Meinung. Mit lokalen Produzenten und Produkten aus unserer Umgebung möchten wir, dass diese pflanzliche Erfahrung Ihnen die Möglichkeit gibt zu denken : "Vielleicht sollten wir versuchen, unsere Essgewohnheiten zu ändern"

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

DER SCHWARZWURZEL

Eingelegt - glasiert - Wacholderbeeren

DER ROTKOHL

Trinkwasser mit Rotkohlgeschmack - Zimt – Bärenklau

PRELUDE

KICHERERBSENKUCHEN

Geräucherte Rote Bete - Knoblauchsrauke - Amarant - Fermentierte Quinoamilch

VERKOSTUNG

WINTERWURZEL

Rollen von Winterrettich - Schwarzer Quinoa - Spitzwegerich - und Weißen-Früchte-Creme

NÄHRENDE ERDE

Kartoffel - Lauch und Zwiebeln mit Trüffeln - Öl aus Glut - Fermentierter Saft - Haselnusscondiment

DER TANNENBAUM

Geschmack unserer Umgebung - Schokoladentopf mit Spekulatius - Tannencreme

DIE AROMEN DES WALDES

Rindenspitze – Gefrorene pflanzliche Sahne mit Eiche - Schokoladen-Linden-Tee - Fassholzinfusion

SÜßIGKEITEN

Blume - Früchte - Kräuter - Gemüse

KINDERMENÜ

20 €

KOMPOSITION AUS FLORA UND FAUNA

75 euros

DIE SNACKS

DER SCHWARZWURZEL

Eingelegt - glasiert - Wacholderbeeren

DER ROTKOHL

Trinkwasser mit Rotkohlgeschmack - Zimt – Bärenklau

PRELUDE

KICHERERBSENKUCHEN

Geräucherte Rote Bete - Knoblauchsrauke - Amarant - Fermentierte Quinoamilch

VERKOSTUNG

GERÄUCHERTER STÖR

Rollen von Winterrettich - Schwarzer Quinoa – Spitzwegerich - und Weiße-Früchte-Creme

GELAGERTES LUXEMBURGER RINDSCHULTERSTÜCK

Kartoffel - Lauch und Zwiebeln mit Trüffeln - Öl aus Glut - Fermentierter Saft - Haselnusscondiment

DER TANNENBAUM

Geschmack unserer Umgebung - Schokoladentopf mit Spekulatius – Tannencreme

DIE AROMEN DES WALDES

Rindenspitze – Gefrorene pflanzliche Sahne mit Eiche - Schokoladen-Linden-Tee - Fassholzinfusion

SÜßIGKEITEN

Blume - Früchte - Kräuter - Gemüse

Weinauswahl des Sommeliers

10,00 €/Glas