

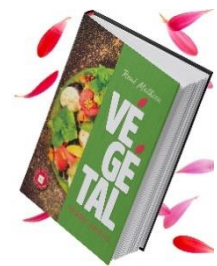


Guide Michelin



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

SÜßKARTOFFELN
Chips und Ketchups

DER ROTKOHL
Rotkohlsuppe - Geräucherte Äpfel und Kastanien - Senf
pflanzliche Milch

PRELUDE

KICHERERBSENKUCHEN
Crapaudine - Fermentierte Milch - Amaranth

VERKOSTUNG

WINTERLICHE RETTICHE
Gepresster Winterrettich - Weiße Früchte - Gemüsesalbe
mit Haselnüssen und fermentierten Zitronen

MUTTER ERDE

Lackiertes Kohlblatt gefüllt mit Wurzeln - Kartoffel-Zwiebel-
Keks - Gemüsesaft mit Wacholder und Tabak aus der
Semois

DIE AROMEN DES HOLZES

Knuspriges Blatt - Holzglasierte Creme - Schokoladentee –
Faschholzaufguss

WINTERGARTEN

Pastinakencreme und weiße Schokolade - Sanddornsorbet -
Blutorangensaft mit Honig

SÜßIGKEITEN
Keks und Schokolade

KINDERMENÜ
20 €

KOMPOSITION AUS FLORA UND FAUNA

75 euros

DIE SNACKS

SÜßKARTOFFELN
Chips und Ketchups

DER ROTKOHL
Rotkohlsuppe - Geräucherte Äpfel und Kastanien - Senf
pflanzliche Milch

PRELUDE

KICHERERBSENKUCHEN
Crapaudine - Fermentierte Milch - Amaranth

VERKOSTUNG

FORELLE VON DER MATHONET FARM
Gepresster Winterrettich - Weiße Früchte - Gemüsesalbe
mit Haselnüssen und fermentierten Zitronen

LUXEMBURGISCHES PERLUHN AUS FREILANDHALTUNG
Perlhuhn gefüllt und lackiert mit Kohl und Wurzeln -
Kartoffel-Zwiebel-Keks - Gemüsesaft mit Wacholder und
Tabak aus der Semois

DIE AROMEN DES HOLZES

Knuspriges Blatt - Holzglasierte Creme - Schokoladentee –
Faschholzaufguss

WINTERGARTEN

Pastinakencreme und weiße Schokolade - Sanddornsorbet -
Blutorangensaft mit Honig

SÜßIGKEITEN
Keks und Schokolade

Weinauswahl des Sommeliers

10,00 €/Glas