

Degustationsmenü

Das Menü wird für den gesamten Tisch serviert.

SPARGELN

Rhabarber - Weiße Buttersauce mit Birnen
Griechischer Joghurt
Château Pauqué, « Fossiles » 2018

TARTAR VOM RIND

Feta Käse - Cherry Tomaten confit
Kartoffeln Chips
Domaine de la Bellivière,
« Rouge Gorge » 2022

THUNFISCH TATAKI

Mangold - Grüne Bohnen - Fermentierte milch
Buzzo Bunifazzü « Rocca Gianca » 2024

LAMM

Artischocken - Schwarzer Knoblauch
Rosmarinjus
Hugo & Pauline Villa,
« Histoire de Gosses » 2024

BOUGATSA

Vanille - Orange - Zimt - Pistazien
Château Pauqué, R&S&S 2023

90€

Weinauswahl 140€

KinderMenü

Filet vom Rimd
Kartoffeln kuchen
25€



An einem geschichtsträchtigen Ort entsteht ein zeitgenössisches kulinarisches Erlebnis.

Wir nehmen Tradition und interpretieren sie auf moderne und kreative Weise neu.

Mit außergewöhnlichen Zutaten aus aller Welt kreieren wir eine Geschmacksfusion, die den multikulturellen Geist Luxemburgs widerspiegelt, ein Land, in dem über 170 Nationalitäten friedlich zusammenleben.

Hier wird Gastronomie zum Treffpunkt der Kulturen.

Jedes Gericht erzählt eine Geschichte.

Jedes Erlebnis lässt Sie sich wie zu Hause fühlen.

Unser Zuhause ist Ihr Zuhause.

Restaurant Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag : Nur Abends

Sonntags : Nur Mittags

Tel. + 352 78 78 78 – 1

Reservieren Sie Ihren Tisch auf unserer
www.bourglinster.lu

Unsere Vorspeisen

TARTAR VOM RIND

Feta Käse - Cherry Tomaten confit
Kartoffeln Chips
29€

Domaine de la Bellivière,
« Rouge Gorge » 2022 14€

SPARGELN

Rhabarber - Weiße Buttersauce mit Birnen
Griechischer Joghurt
26€

Château Pauqué, « Fossiles » 2018 19€

TINTENFISH

Erbsen - Lardo di Colonnata - Minze öl
33€

Pouilly Fumé, Pabiot « Elisa » 2024 18€

THUNFISCH TATAKI

Mangold - Grüne Bohnen - Fermentierte milch
35€

Buzzo Bunifazziu
« Rocca Gianca » 2024 14€

GNOCCHI

Mangold - Chilly Pfeffer
Eigelb & Parmesan Schaum
Geröstete mandeln
31€

Roc des Anges « Lum » 2023 18€

Unsere Hauptspeisen

FILET VOM RIND

Spargel panna cotta - Buchweizen
Estragonjus
44€

Château du Seuil 2018 12€

HUMMER

Lauch - Miesmuscheln
Orange & Minze Bisque
75€

Supplément Caviar Oscière Classic 5gr./23€
Vacqueyras Blanc, « Galéjade »
Domaine Monardière 2023 18€

LAMM

Artischocken - Schwarzer Knoblauch
Rosmarinjus
46€

Hugo & Pauline Villa,
« Histoire de Gosses » 2024 18€

SEEBARSCH

Dijon Senf Emulsion - Mangold - Spinat
Geräuchertes öl - Pinienkerne crumble
47€

Chardonnay, Antoine Lienhardt 2023 17€

ARTISCHOCKEN

Pfifferlinge - Heidelbeeren - Pflanzenjus
35€

Villa « Question d'Équilibre » 2024 17€