



**Guide Michelin**



**Guide Gault-Millau**

Brasserie Côté Cour : 15,5/20



[www.myroots.lu](http://www.myroots.lu)

# Restaurant Côté Cour



**CHATEAU**  
DE BOURGLINSTER

## **Eröffnung des Restaurants**

Mittwochabend

Donnerstag bis Samstag: Mittag- und Abendessen

Sonntag: Mittag- und Abendessen an 1 von 2

Wochenenden

Tel. + 352 78 78 78 – 1

Reservieren Sie Ihren Tisch auf unserer Website

[www.bourglinster.lu](http://www.bourglinster.lu)

" Wenn man der Natur ihren Lauf lässt, können schöne Dinge passieren.

Es scheint, dass es immer schwieriger wird, die Beziehung zu spüren, die unser Essen mit der Zeit hat.

Wir haben immer weniger Zeit, uns unserem Essen zu widmen, und noch weniger, es zu genießen.

Jeder hat seine eigene Meinung. Mit heimischen Produzenten und Produkten aus unserer Umwelt. Wir hoffen, dass dieses pflanzliche Experiment es Ihnen ermöglicht, sich zu sagen: "Vielleicht sollten wir versuchen, die Art und Weise, wie wir essen, zu ändern..."



Hier finden Sie alle Informationen rund um Ihr Essen

Philosophie, Pflanzen, Kräuter und Gemüse, die in Ihrem Menü verwendet werden

## ZUSAMMENSETZUNG DER PFLANZEN

65 Euro

### LES SNACKS

CRACKER MIT WILDPILZEN UND WALNÜSSEN

QUITTENWASSER MIT ROSMARIN

### VORSPIEL

GEMÜSE UND BLUMEN

Blumenkohlrisotto - Crumble - Haselnuss - Immortelle

### SCHMECKEND

ROTE BEETE CRAPAUDIN

In einer Salzkruste gekocht - Sushi-Geist - Pflaumen - Pflaumen - Fermentierte Pflanzenmilch - Knoblauchsenf - Amaranth - Cosmos

GELBTÖNE

Butternut - Fermentierter & Gemüsesaft - Geplatzte Kastanie

LOKALKOLORIT

Max's Honig mit Thymian - Brombeeren und Rose - Maulbeerblattcreme

SPAZIERGANG IM WALD

Schokolade von François Deremiens - Holzis - Agastache - Herbstgeschmack - Fichtenöl und Preiselbeersirup

EINE REIHE VON SÜSSIGKEITEN

Schokolade und Süßwaren

## MENU GOURMET KIDS

20€

## ZUSAMMENSETZUNG VON FLORA UND FAUNA

75 euros

### LES SNACKS

CRACKER MIT WILDPILZEN UND WALNÜSSEN

QUITTENWASSER MIT ROSMARIN

### VORSPIEL

GEMÜSE UND BLUMEN

Blumenkohlrisotto - Crumble - Haselnuss - Immortelle

### SCHMECKEND

GERÄUCHERTER STURGEON

Gekochte Rote Bete in einer Salzkruste - Sushi-Geist - Pflaumen - Pflaumen - Fermentierte Pflanzenmilch - Knoblauchsenf - Amaranth - Cosmos

STÜCK KALBSKARREE MIT KRÄUTERN

Butternut - Fermentierter & Gemüsesaft - Kastanie

LOKALKOLORIT

Max's Honig mit Thymian - Brombeeren und Rose - Maulbeerblattcreme

SPAZIERGANG IM WALD

Schokolade von François Deremiens - Holzis - Agastache - Herbstgeschmack - Fichtenöl und Preiselbeersirup

EINE REIHE VON SÜSSIGKEITEN

Schokolade und Süßwaren

Sommelier-Auswahl

10.00€/Glas