



# VORSPEISEN

ENTRÉES

Entenstopfleber, Ananas, Yuzu-Zitrone Foie gras de canard, ananas, citron yuzu	24€
Taschenkrebs, Gurke, Mandarine Tourteau, concombre, mandarine	25€
Kartoffel, Erbse, Wasabi ⑤ Vegetarisches Gericht Pomme de terre, petit pois, wasabi Plat végétarien	17€
Ravioli, Sellerie, Zwiebeln, Trüffel ⑤ Vegetarisches Gericht Ravioles, céleri, oignons, truffe Plat végétarien	23€

---

# SUPPE

SOUPE

Rinder-Consommée, Knochenmark, Julienne-Gemüse Consommée de boeuf, moelle, julienne de légumes	18€
---	-----

---

# HAUPTGÄNGE

PLATS PRINCIPAUX

Soja, Tomate, Steckrübe ⑤ Vegetarisches Gericht Soja, tomate, navet Plat végétarien	29€
Blumenkohl, Artischocke, Süßkartoffel ⑤ Vegetarisches Gericht Chou-fleur, artichaut, patate douce Plat végétarien	25€
Jakobsmuschel, Weisskraut, schwarzer Knoblauch, Pilze Coquille St. Jacques, choux blanc, ail noir, champignons	35€
Rinderfilet, Möhren, wilder Brokkoli, Kalbsjus Filet de bœuf, carottes, brocoli sauvage, jus de veau	38€
- mit gebratenem Gänsestopfleber-Medaillon - avec foie-gras poêlé	10€
Black Angus Roastbeef, Pastinake, Kürbis Rosbif Black Angus, panais, potiron	36€
Wilde Black Tiger Garnele, Knochenmark, Meerrettich Crevette géante Black Tiger, moelle, raifort	40€
Tagesempfehlung Suggestion du jour	auf Anfrage sur demande

# MENU

## Amuse-bouche / Amuse-bouche

-

## Vorspeise / Entrée

Taschenkrebs, Gurke, Mandarine  
Tourteau, concombre, mandarine

-

## Zwischengang / Entremet

Rinder-Consommée, Knochenmark, Julienne-Gemüse  
Consommée de boeuf, moelle, julienne de légumes

-

## Hauptgang / Plat principal

Black Angus Roastbeef, Pastinake, Kürbis  
Rosbif Black Angus, panais, potiron

-

## Dessert / Dessert

Cranberry, Vanille, Opalys  
Canneberge, vanille, opalys

-

## Käseteller / Assiette de fromages

Käseteller, Chutney, Nüsse  
Assiette de fromages, chutney, noix

---

Vorspeise + Hauptgang + Dessert oder Käseteller 72€  
Entrée + Plat principal + Dessert ou assiette de fromages

Vorspeise + Zwischengang + Hauptgang + Dessert oder Käseteller 88€  
Entrée + Entremet + Plat principal + Dessert ou assiette de fromages

---

- Bei Allergien, bitten wir Sie um Rücksprache mit dem Service-Personal.  
En cas d'allergies, veuillez vous adresser au personnel de service.

- Jeder Sonderwunsch bei den Gerichten kann eine Preissteigerung mit sich bringen.  
Si vous souhaitez agrémenter ou modifier votre plat, un supplément tarifaire peut être appliqué.

# NACHSPEISEN

DESSERTS

Apfel, Tonkabohne, Caramelia Pomme, fève de tonka, caramelia	16€
Cranberry, Vanille, Opalys Canneberge, vanille, opalys	15€
Pflaume, Mohn, Rum Prune, coquelicot, rhum	15€
Café Gourmand Café gourmand	16€
Häremillen Gourmand Häremillen gourmand	19€
Mini Crème Brûlée mit Schokoladenganache Mini crème brûlée, ganache de chocolat	6,50€
Käseteller, Chutney, Nüsse Plateau de fromages, chutney, noix	14€

---

# COCKTAILS



POST-DINNER COCKTAIL

Espresso Martini	13€
Amaretto Sour	13€

## BRASSERIE KARTE

CARTE BRASSERIE



 echternachlake  
 @lakeside.echternach

  
**LAKESIDE**  
FLAVOURING MOMENTS