

Inhalt

Übersichtskarte	8	Georges Schiltz – Tudorsgeeschter	56
Vorwort	13	Moulin J. P. Dieschbourg	58
Landwirtschaftskammer Luxemburg	12	Haff Schmalen-Brouwer	60
DIE LUXEMBURGER MOSEL – NICHT NUR KULINARISCH EIN GENUSS	15	Metzgerei Carlo Wietor	62
Domaine Henri Ruppert	18	Château de Beaufort	64
Atelier Art et Verre	20	Eppelpress	66
Caves Sunnen-Hoffmann	22	Biohaff Baltes-Alt	68
Hotel Saint-Nicolas / Restaurant Lohengrin	24	Hotel-Restaurant l'Ernz Noir	70
Restaurant an der Tourelle	26	Hôtel Le Bisdorff	74
Les Domaines de Vinsmoselle	28	Hôtel de la Sûre / Restaurant Steak-House	78
Domaine Cep D'or	30	GriMouGi	80
Distillerie „Clos du Fourschenhaff“	34	Le Cigalon – Hôtel Restaurant	82
Domaine Mathes	36	DER LUXEMBURGER ISST GERNE	85
Distillerie Agricole Diedenacker	38	REZEPTE AUS DER REGION	87
Wäistuff Deisermill / Caves Jean Schlink-Hoffeld	40	Perlhuhn nach Ausonius Gebratenes Zanderfilet auf Trüffelrisotto an einer Pinot-noir-Sauce Truffes à l'eau-de-vie de Kirsch Hummer à la Luxembourgeoise Tresterparfait mit Traubensalat und Tresterschaum Feierstengszalot – Fleischsalat Dacquoise mit Himbeeren auf einer Limetten-Mascarponecreme und Tonkabohneneis Heißer Apfel-Holunder mit Zimtsahne Ziegenkäsequiche Bachforelle gefüllt mit Pilzen Filetsteak mit gebratenen Steinpilzen und sautierten Tomaten	
Wolff – Guns and Knives	42		
Relais du Château de Betzdorf	44		
Restaurant Joël Schaeffer	46		
DIE KLEINE LUXEMBURGER SCHWEIZ GANZ GROSS	49		
Regional Produzenten Mëllerdall	52		
Kulturhaff Millermoler	54		

Kabeljaurücken auf Wakame-Croustillant, Lasagne von Wirsing und Kartoffeln mit Brunnenkresse-Salat, Knoblauchcreme, Brokkoli und Saubohnen	Ancien Cinéma Café-Club	110
Lamm mit Thymiankruste	Caves & Distillerie Nationale Pitz-Schweitzer	112
Hasenfilet mit frischen Pfifferlingen und Kniddelen	CLERVAUX – ÜBERRASCHEND UND SCHÖN	115
Linsen- und Spelzsalat	Tourist-Center Robbescheier	116
Spargel mit Kalbsbries und Sauce Mousseline	Manoir Kasselslay	118
Schweinebacken mit Buchweizenkuppen	Les Ecuries du Parc	122
Niedrigtemperatur gegarte Basse côte vom Rind aus den Naturschutzgebieten Luxemburgs, mit Boudin noir, Foie gras und Rosmarinkartoffeln	Château d'Urspeilt	124
Lammcarré auf Dinkelrisotto	Restaurant l'Ecuelle	126
Lammfilet mit Oliven-Kräutermantel und überbackenem Kartoffelgratin	Aux Anciennes Tanneries	128
Bulgur-Flan im Gemüsemantel an Paprika-Dinkelsauce	Den Heischter	130
Hirsch-Kotelett mit fünf Pfeffern und Lebkuchen	RUND UM DIE GROSSSTADT HERUM	133
Filet de sandre gratiné au crottin de chavignol	Maison Rouge	134
Carpaccio und Tatar von bretonischen Langustinen mit grünen Bohnen und französischem Kaviar	Bio-Bauere Genossenschaft BIOG	136
Pot-au-feu-Hamburger mit gebratener Foie gras	Bio-Restaurant NATURATA	138
Lammschulter in Olivenöl und Rosmarin confiert	Beierhaascht	140
Sanft gegarter Kabeljau mit Blattpetersilie und Kaviar		
Gebratene Hühnerbrust auf Mango und Ananas mit Zitronen-Vinaigrette und Quinoa		
DIE ARDENNEN – ÜBERALL IST GRÜN		
Fischer Mäsgoort		
Auberge Aal Veinen / Beim Hunn		

VERGANGENHEIT UND ZUKUNFT	
GEKONNT VEREINT	143
pavillon madeleine by Lea Linster	146
Brasserie K116 – Restaurant an der Kulturfabrik	150
LUXEMBURG – DIE STADT DER GOURMETS	153
Restaurant Clairefontaine	156
L'Annexe	158
Les Caves Gourmandes	160
Le Bouquet Garni	162
Um Plateau	166
Ikki	168
Aka Cité	170
Adressverzeichnis	174
Rezeptverzeichnis	179
Impressum	184