

Inhalt

Übersichtskarte	8
Vorwort	13
Landwirtschaftskammer Luxemburg	12

DIE LUXEBURGER MOSEL – NICHT NUR KULINARISCH EIN GENUSS

Domaine Henri Ruppert	18
Atelier Art et Verre	20
Caves Sonnen-Hoffmann	22
Hotel Saint-Nicolas / Restaurant Lohengrin	24
Restaurant an der Tourelle	26
Les Domaines de Vinsmoselle	28
Domaine Cep D'or	30
Distillerie „Clos du Fourschenhaff“	34
Domaine Mathes	36
Distillerie Agricole Diedenacker	38
Wäistuff Deisermill / Caves Jean Schlink-Hoffeld	40
Wolff – Guns and Knives	42
Relais du Château de Betzdorf	44
Restaurant Joël Schaeffer	46

DIE KLEINE LUXEBURGER SCHWEIZ GANZ GROSS

Regional Produzenten Möllerdall	52
Kulturhaff Millermoler	54

Georges Schiltz – Tudorsgeeschter	56
Moulin J. P. Dieschbourg	58
Haff Schmalen-Brouwer	60
Metzgerei Carlo Wietor	62
Château de Beaufort	64
Eppelpress	66
Biohaff Baltes-Alt	68
Hotel-Restaurant L'Ernz Noir	70
Hôtel Le Bisdorff	74
Hôtel de la Sûre / Restaurant Steak-House	78
GriMouGi	80
Le Cigalon – Hôtel Restaurant	82

DER LUXEBURGER ISST GERNE

☞ REZEPTE AUS DER REGION

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
 Feiertengsalot – Fleischalat
 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

Kabeljaurücken auf Wakame-Croustillant, Lasagne von Wirsing
und Kartoffeln mit Brunnenkresse-Salat, Knoblauchcreme,
Brokkoli und Saubohnen
Lamm mit Thymiankruste
Hasenfilet mit frischen Pfifferlingen und Kniddelen
Linsen- und Spelzsalat
Spargel mit Kalbsbries und Sauce Mousseline
Schweinebacken mit Buchweizenkuppen
Niedrigtemperatur gegarte Basse côte vom Rind aus den
Naturschutzgebieten Luxemburgs, mit Boudin noir, Foie gras
und Rosmarinkartoffeln
Lammcarré auf Dinkelrisotto
Lammfilet mit Oliven-Kräutermantel und überbackenem Kartoffelgratin
Bulgur-Flan im Gemüsemantel an Paprika-Dinkelsauce
Hirsch-Kotelett mit fünf Pfeffern und Lebkuchen
Filet de sandre gratiné au crottin de chavignol
Carpaccio und Tatar von bretonischen Langustinen mit grünen
Bohnen und französischem Kaviar
Pot-au-feu-Hamburger mit gebratener Foie gras
Lammschulter in Olivenöl und Rosmarin confiert
Sanft gegarter Kabeljau mit Blattpetersilie und Kaviar
Gebratene Hühnerbrust auf Mango und Ananas mit
Zitronen-Vinaigrette und Quinoa

DIE ARDENNEN – ÜBERALL IST GRÜN _____ 103

Fischer Mäsgoort _____ 106

Auberge Aal Veinen / Beim Hunn _____ 108

Ancien Cinéma Café-Club _____ 110

Caves & Distillerie Nationale Pitz-Schweitzer _____ 112

CLERVAUX – ÜBERRASCHEND UND SCHÖN _____ 115

Tourist-Center Robbescheier _____ 116

Manoir Kasselslay _____ 118

Les Ecuries du Parc _____ 122

Château d'Urspelt _____ 124

Restaurant l'Ecuelle _____ 126

Aux Anciennes Tanneries _____ 128

Den Heischter _____ 130

RUND UM DIE GROSSSTADT HERUM _____ 133

Maison Rouge _____ 134

Bio-Bauere Genossenschaft BIOG _____ 136

Bio-Restaurant NATURATA _____ 138

Beierhaascht _____ 140

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