



	Unsere Speisenauswahl	Menü
VORSPEISEN		
Kalbstatar aus der Region	26	
Getrockneter Bonito • Butternusskürbis • Rotkohl-Eis		
Gegrillter Felsen-Oktopus 	25	
Süßkartoffel-Emulsion • Schellfisch • Grapefruit-Sorbet		
Kaviar „Sturia IGP Aquitaine“	110	+ 65
Aus Frankreich • Aquitanien • 50 g-Dose		
Polenta & Pecorino 	22	
Eierkonfit • Balsamico-Kaviar • Safran aus den Vogesen		
HAUPTGERICHTE		
Knollensellerie-Tarte 	35	
Melanosporum schwarzer Trüffel • kräftiger Jus • Trüffel-Sabayon		
Gebratene Jakobsmuscheln	45	
Karamellierter Kalbsbries • Topinambur-Risotto • Rotwein-Sabayon		
Konfierter Gelbflossen-Seehecht mit Seegras 	40	
Nori-Törtchen • Karotten mit Zitronengras • Seeigelbutter		
Gegrillter Hummer aus der Bretagne	82	+ 35
Bottarga • Apfel und Radieschen aus dem Ofen • Korallen-Jus		
Auf der Brust gebratene Jungtaube	45	
Knusprige feine Füllung • Schwarzwurzeln • Jus mit Amberbier Brasserie Papyllon		
24 Stunden lang konfierte Kalbsbäckchen	48	
Pithiviers mit Foie Gras • Morcheln • Schmorbratensauce mit Trüffeln		
Waguy-Rinderfilet der Güteklasse A4	105	+ 55
Buchweizen-Spätzle • Eiercreme • Dashi-Brühe		
DESSERTS		
Käseauswahl „Formaticus“	18	
Chutney • Konfitüre • Hausgemachte Cracker		
Birne pochiert in Schwarz- & Grüntee	17	
Kokoscreme • Buchweizen • schwarze Trüffel		
Mandarine 	17	
Schokoladencreme • Kardamom • Kakaonibs		

Vom 5. Februar
bis 30. März 2026

MENU NACH WAHL

69 €

**Vorspeise, Hauptgericht,
Dessert**

Freitag & Samstag 79 €
Zusätzliches Hauptgericht 30 €

Ab dem 20. Februar 2026

VON KI INSPIRIERTES MENÜ

Ein Dialog zwischen Kunst und
Gastronomie mit Morgane SOULIER
(Dozentin und KI-Expertin)
und François JAGUT



75 €

**Amuse-Bouche, Vorspeise,
Hauptgericht, Dessert**

Langoustine & Trüffel

•

Gegrillter Felsen-Oktopus

•

Konfierter Gelbflossen-Seehecht

mit Seegras

•

Mandarine

Wir sind für Sie da

Donnerstag bis Montag
19:00 - 23:00 Uhr

Sonntags
12:00 - 14:00 Uhr
&
19:00 - 23:00 Uhr

Prix nets en €, service compris. Les ingrédients des plats peuvent changer. Le chef sera heureux de vous proposer des produits aux couleurs de la saison.

Une liste des allergènes est à votre disposition.

CASINO 2000 • Rue Flammang - L-5618 Mondorf-les-Bains • Tel.: +352 23 611-1 • info@casino2000.lu

RESTAURANTS - SLOT MACHINES - EVENTS - SHOWS - BARS - ROULETTE STADIUM - CONCERTS - SPORTS BETTING - BLACK JACK - HOTELS