



	Unsere Speisenauswahl	Menü
VORSPEISEN		
Cecina vom Wagyu-Angus-Rind Tomatenauswahl von „Sandrine“ aus lokalem Anbau • Girollen-Pickles • Piquillos-Sorbet	25	+65
Langoustinen kurz pochiert Lactofermentierte Aprikose • Artischocke • Sabayon mit Sake	27	
Kaviar „Sturia IGP Aquitaine“ Aus Frankreich • Aquitanien • 50 g-Dose	110	
Erbstentörtchen  Mandeln • Kalamata-Oliven • Sorbet aus gegrillter Wassermelone	20	
HAUPTGERICHTE		
Im Heu geröstete Knollensellerie  Walnüsse • Gebratene Steinpilze • Kefir-Milch-Emulsion	28	+35
Butter-Confit vom Kabeljau Geschmorte Tomaten • Zucchini • Eis mit Bouchot-Miesmuscheln	39	
Gereifte Rotbarbe von der bretonischen Küste Gänseleber • Harissa-Jus • Piquillo-Sabayon	42	
Hummer aus der Bretagne Kombu-Creme • Safranbisque • Estragon-Röllchen	82	
Gefüllter Kaninchenrücken Sommergemüse • Ajo Blanco • Sorbet von Purpurbasilikum	45	
Gegrillter Limousin-Lammrücken Confitierte Lammschulter • Kapern-Beignet • Auberginenkaviar	45	
Gereiftes Rinderfilet Mille-Feuille von der Gänseleber • Rotwein-Sabayon • Johannisbeer-Meerrettich-Kondiment	48	
DESSERTS		
Käseauswahl „Formaticus“ Chutney • Konfitüre • Hausgemachte Cracker	18	
Geröstete schwarze Feigen Bissap • Mandelcreme • Blätterteig-Brioche	17	
Schokoladenbiskuit Millot 74% Gerösteter Zuckermais • Geräucherte Vanille • Kakaosorbet	17	

Vom 04. September bis 12. Oktober 2026

MENU NACH WAHL

69 €

**Vorspeise, Hauptgericht,
Dessert**

Freitag & Samstag 79 €
Zusätzliches Hauptgericht 30 €

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 produits des menus peuvent changer. Le chef sera heureux de vous proposer des plats 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