

Das Hotel Le Place d'Armes eröffnet seine Dachterrasse!



Direkt über dem Gourmet-Restaurant La Cristallerie (1 Michelin-Stern) können Sie nun die einzige Dachterrasse der Hauptstadt entdecken. Von diesem einzigartigen Ort aus genießen Sie eine umwerfende Aussicht auf die Stadt, mit Blick auf den Place d'Armes.

Das Besondere an dieser neuen Terrasse: das gastronomische Barbecue für kleine Gruppen von 20 bis 35 Personen. Um eine „Plancha“ herum bietet Küchenchef Fabrice Salvador zwei Barbecues der Extraklasse an, bei denen Qualität und saisonale Produkte im Mittelpunkt stehen. Olivier Schanne, zum Gault&Millau-Sommelier des Jahres 2017 gewählt, sorgt für den passenden Wein. Der stattliche, mit Holz beheizte Grill garantiert einen entspannten und doch stilvollen Abend.

Tintenfisch „à la plancha“ mit Mojo, Black-Angus-Broschetten mit schwarzem Trüffel, gegrillte Entenleber Chalosse, gegrilltes Gemüse, Ananas über dem Holzfeuer, Erdnussauce und flambierte Chilischoten – das kulinarische Angebot unterstreicht die gastronomische Renommée des Hotels Le Place d'Armes.

Für exklusive Veranstaltungen in privater Atmosphäre bietet dieser Ort den genau richtigen Rahmen in Luxemburg-Stadt. Eine Dachterrasse für Geselligkeit und Qualität – der neue Hotspot des Sommers.

Für Reservierungen und Informationen wenden Sie sich bitte an das Verkaufsteam, sales@hotel-leplacedarmes.com oder +352 27 47 37 301.

La ristallerie

LE PLACE D'ARMES

Gegrillte Entenleber mit Tamarinde

👤 4 Personen ⏱ 15 Minuten

- 400 g frische Entenleber • 40 g Tamarindenpaste ohne Kerne
- 40 g reduzierter Kalbsjus • 8 g Sojasauce • 1 g süße Sojasauce
- 10 g Sherry-Essig • 20 g Butter • etwas Zucker • Salz und Pfeffer

1 Die Entenleber in 4 gleich große Stücke schneiden. Auf dem Grill je 1 Minute pro Seite bei starker Hitze anbraten. Die Hitze reduzieren oder die Entenleber etwas vom Grillfeuer entfernen und weitere 3 Minuten braten. Auf einen Teller legen und zum Ruhen mit Alufolie abdecken. **2** Die Tamarindenpaste in einen Topf geben und 2-3 Minuten kochen. Mit dem Kalbsjus ablöschen und 2 Minuten weiterköcheln lassen. Mit Sojasaucen und Sherry-Essig abschmecken und die Sauce mit Butter und Zucker verfeinern. **3** Die Entenleber mit Fleur de Sel und gemahlenem Pfeffer würzen und mit Sauce bestreichen. Dazu passen beispielsweise Sesamkörner, frischer Koriander und weißer Spargel.

