

Menüskaart



Méindeg 27. Mäerz 2023	Dënsdeg 28. Mäerz 2023	Mëttwoch 29. Mäerz 2023	Donneschdeg 30. Mäerz 2023	Freideg 31. Mäerz 2023	Samsdeg 1. Abrëll 2023	Sonndeg 2. Abrëll 2023
Zopp Kürbiszopp	Zopp Bauernzopp	Zopp Knuewelekszopp	Zopp Porettenzopp	Zopp Quäkerzopp	Zopp Geméiscrèmezopp	Zopp Buschtawenzopp
Traditionnelle Menu Bauernomelette (MM)	Traditionnelle Menu Schwéngsragoût* Gromperepurée Bounen mat Knueweleck	Traditionnelle Menu Gebrode Pouletshämmchen Gebrode Gromperen Ierzen mat Wuerzelen	Traditionnelle Menu Lasagne (MM)	Traditionnelle Menu Gebrodene Saumon (MM) Basmati Räis Fenchel	Traditionnelle Menu Sauerbrot* Gromperen mat Bratzelen Rouden Kabes mat Äppel	Traditionnelle Menu Paschtéit (MM) Fritten Gréng Zalot
Menu 2 Rëndfleisch Bourguignon* Gekachte Gromperen Brockelcher	Menu 2 Rëndsroulade* (MM) Nuddelen Kohlrabi	Menu 2 Quiche mat Poretten (MM) (Vege)	Menu 2 Couscous mat Poulet an Merguez Geméis vum Couscous	Menu 2 Gesolpertes* Gromperepurée Gaardebounen	Menu 2 Bliederdeeg mat Champignonen (MM) (Vege) Gekachte Gromperen	Menu 2 Dos vum Kabeljau (MM) Tagliatelles Spinatflan
Dessert Apel am Schäffchen*	Dessert Wäissen Kéis mat Kréisshelsgelée*	Dessert Kéisstaart*	Dessert Coupe Vanillsglace mat Amarenakiischen*	Dessert Frësch Uebstzalot	Dessert Vanillsflan*	Dessert Chou mat Schlagsahn

D'Lëscht vun den Allergenen kënnt Dir gären beim Responsabel vun der Restauratioun nofroen