

Menüskaart



Méindeg 3. Abrëll 2023	Dënsdeg 4. Abrëll 2023	Mëttwoch 5. Abrëll 2023	Donneschdeg 6. Abrëll 2023	Freideg 7. Abrëll 2023	Samsdeg 8. Abrëll 2023	Sonndeg 9. Abrëll 2023
Zopp Chiconszopp	Zopp Zellericrèmezopp	Zopp Brokolicrèmezopp	Zopp Gromperenzopp	Zopp Minestrone	Zopp Fenchelszopp	Zopp Ochsenschwanzzopp
Traditionnelle Menu Ravioli (MM) mat Tomatenzooss Gromperepurée Gréngen Kabes mat Speck	Traditionnelle Menu Wäinzooss (MM) Gromperepurée Gréngen Kabes mat Speck	Traditionnelle Menu Bouneschlupp mat Paangesch (MM)	Traditionnelle Menu Kallefscrépinette (MM) Gromperen mat Ziwwelen Gebrodene Chicon	Traditionnelle Menu Gebakene Fëschfilet (MM) Gekachte Gromperen Gréng Zalot	Traditionnelle Menu Wäisst vum Poulet mat Räis Wuerzelen mat Péiterséileg	Traditionnelle Menu Hämmelsigot Gromperegratin Flageoleten
Menu 2 Kanéngercherstrémpel Gromperen an der Britt mat Ziwwelen Iwerbaakenen Choufleur	Menu 2 Pochéierte Filet vum Lieu jaune (MM) Räis Gedëmpten Poretten	Menu 2 Rëndsgeschnetzelt* Nuddelen Zelleri	Menu 2 Panéierte Cordon Bleu vum Poulet Gromperen mat Rosmarin Champignoen	Menu 2 Hard gekachten Eeër * (MM) mat Béchamelzooss Gromperepurée Spinat	Menu 2 Kabesmatch mat Mettwurst (MM)	Menu 2 Kallefsbrot Orloff Kroketter Gemëschtent Geméis
Dessert Mangowürfelen mat Rhum	Dessert Karamelscrème*	Dessert Äppeltaart	Dessert Dame Blanche*	Dessert Bir mat Hunneg an gegrillten Mandelen	Dessert Yoghurt mat Fruchtencoulis*	Dessert Ouschternascht*

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