

Menu vun der Woch vum 04/12/2023

bis den

10/12/2023

Daag an Datum	Zopp	Traditionnelle Menu	Menu 2	Dessert	Plat fir Oues
Méindeg 4 Dezember 2023	Kirmesbitt	Falschen Hues* (MM) Péiterséileggromperen Wäiss Bounen mat Tomatenzooss	Paschtéit (MM) Fritten Gréng Zalot	Quetschentaart	Krabbenzalot Gereecherten Fësch
Dënsdeg 5 Dezember 2023	Crèmezopp mat dem Wäissen vun der Porette	Ragoût vum Schnuddelhong Gromperepurée lerzen	Mullen (MM) Fritten	Tiramisu mat Speculoos	Pâté Brie
Mëttwoch 6 Dezember 2023	Chiconszopp	Quiche Lorraine (MM) Zalot	Kallefsblanquette Räis mat Ënnen Wuerzelen mat Péiterséileg	Gebroden Äppel , Zooss mat Kanéil	Réi Ham aus dem Schwarzwald
Donneschdeg 7 Dezember 2023	Spinatcrèmezopp	Kanéngercherstrëmpel Gromperen mat Zwiwwelen Gréngen Kabes	Käsespätzle (MM) Zalot	Noskuch*	Mimosa Eer Wurscht mat Paprika*
Freideg 8 Dezember 2023	Ënnenzopp	Fish and chips Gréng Zalot	Marinéierte Pouletspilon Kleng Gromperen mat Kräider Iwerbaakenen Choufleur	Käschtenmousse	Flammkuchen Lëtzebuerger Bauerenzoossiss*
Samsdeg 9 Dezember 2023	Saisonsgeméiszopp	Rëndfleesch Bourguignon* Gekachte Gromperen Gebrodene Chicon	Lënsenzopp mat Mettwurscht a Wirschtercher (MM)	Savarin	Gefüllten Croissant mat praliné* Leerdammer
Sonndeg 10 Dezember 2023	Brittzopp mat Eerstich	Garnéiert Choucroute Speckgromperen	Fëschfilet (MM) Räis Spinat	Parfait mat Grand-Marnier*	Verschidden Kéisorten* Ochsenmaulzalot

* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

D'Lëscht vun den Allergenen kënnt Dir gaer beim Responsabel aus der Restauration nohfröen.