

Eis kleng Kaart

1. Gebrodene Saumon
2. Maccaronigratin
3. Ziwwi vum Hirsch mat Semmelknödel
4. Kniddelen mat Äppelkompott
5. Spaghetti Bolognaise

Als Beilag kënnt dir aus den
Beilagen vum Daag auswielen

Restaurant

"LISA'S STUFF"



Mir zervéieren d'Woch vum

18/12/2023 - 24/12/2023

Menu vun der Woch vum 18/12/2023 bis den 24/12/2023

Daag an Datum	Zopp	Traditionnelle Menu	Menu 2	Dessert	Plat fir Oves
Méindeg 18 Dezember 2023	Wäissbounenzopp mat Geméisswürfelen	Bauernomelette (MM) Gréng Bounen	Paschtéit (MM) Fritten Gréng Zalot	Äppeltaart	Kachkéis*
Dënsdeg 19. Dezember 2023	Héngerbritt mat Niddelcher	Gekachtend Lëtzebuerger Rëndfleisch* Gromperen an der Britt gekacht Bouillonsgeméis	Spaghetti (MM) mat Bolognesezooss	Spekulooscrème	Pizza
Mëttwoch 20 Dezember 2023	Champignonscrèmezopp	Gebrode Pouletshämmchen Amerikanesch Gromperen Ierzen	Gebrodene Forellefilet (MM) Gromperekupurée Rengt Geméis	Streisel mat Quetschen	Rei an gekachten Ham*
Donneschdeg 21 Dezember 2023	Bouneschlupp	Gromperkichelcher (MM) Äppelkompott*	Steak haché* (MM) Gromperen mat Knuewelek Karameliséiert Ënnen	Biren mat Schockelaszooss	Kanengerchersterrine
Freideg 22 Dezember 2023	Dullessenzopp mat Bounekraidchen	Filet vum Colin (MM) Räis Spinat	Osso Bucco Crémeg Polenta Fenchel	Muertenkuch mat Nëss	Raviolien
Samsdeg 23 Dezember 2023	Saisonsgeméiszopp	Träipen (MM) Gekachte Gromperen Rouden Kabes mat Äppel	Bliederdeeg mat Champignonen (MM) (Vege) Vollkornräis	Yoghurt mat Friichtencoulis*	Äppeltäsch
Sonndeg 24 Dezember 2023	Ochsenchwanzzopp	Marinéiert Fierkelshämmchen Speckgromperen Sauerkraut	Dos vum Kabeljau (MM) mat Wäisswäinzoos Tagliatelles Romanescokabes	Vacherin	Buffet vum Virowend vun Krëschtidaag

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

* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"