

Menüskaart



Méindeg 18. Dezember 2023	Dënsdeg 19. Dezember 2023	Mëttwoch 20. Dezember 2023	Donneschdeg 21. Dezember 2023	Freideg 22. Dezember 2023	Samsdeg 23. Dezember 2023	Sonndeg 24. Dezember 2023
Zopp Wäissbounenzopp mat Geméisswürfelen	Zopp Héngerbritt mat Niddelcher	Zopp Champignonscrèmezopp	Zopp Bouneschlupp	Zopp Dullessenzopp mat Bounekraidchen	Zopp Saisonsgeméiszopp	Zopp Ochsenschwanzzopp
Traditionnelle Menu Bauernomelette (MM) Gréng Bounen	Traditionnelle Menu Gekachtend Lëtzebuerger Rëndfleisch* Gromperen an der Britt gekacht Bouillonsgeméis	Traditionnelle Menu Gebrode Pouletshämmchen Amerikanesch Gromperen Ierzen	Traditionnelle Menu Gromperkichelcher (MM) Äppelkompott*	Traditionnelle Menu Filet vum Colin (MM) Räis Spinat	Traditionnelle Menu Träipen (MM) Gekachte Gromperen Rouden Kabes mat Äppel	Traditionnelle Menu Marinéiert Fierkelshämmchen Speckgromperen Sauerkraut
Menu 2 Paschtéit (MM) Fritten Gréng Zalot	Menu 2 Spaghetti (MM) mat Bolognaisezooss	Menu 2 Gebrodene Forellefilet (MM) Gromperepurée Rengt Geméis	Menu 2 Steak haché* (MM) Gromperen mat Knuewelek Karameliséiert Ënnen	Menu 2 Osso Bucco Crémeg Polenta Fenchel	Menu 2 Gromperengratin mat Geméis (MM) (végé)	Menu 2 Bliederdeeg mat Champignonen (MM) (Vege) Péiterséileggromperen
Dessert Biskuitsrull	Dessert Spekulooscrème	Dessert Streisel mat Quetschen	Dessert Biren mat Schockelasooss	Dessert Muertenkuch mat Nëss	Dessert Yoghurt mat Friichtencoulis*	Dessert Zitrounentärtchen

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