

Eis kleng Kaart

1. Spigeeleër
2. Pasta mat Zooss Bolognaise
3. Roulade vum Poulet
4. Fëschbeignet

Vegane Plat

5. Couscous mat Geméis

Vegetaresche Plat

6. Ravioli mat Ricotta a Spinat

Restaurant

Belle-Vue

Mir zervéieren d'Woch vum

15.04.2024 - 21.04.2024

All Menuer ginn mat der Beilag vum Daag zervéiert.

Menu vun der Woch vum

15/04/2024

bis den

21/04/2024

| Daag an Datum | Zopp | Traditionelle Menu | Menu 2 | Dessert | Plat fir Oves |
|--------------------------------------|----------------------------|---|---|-----------------------|---------------------------------------|
| Méindeg 15 Abrëll 2024 | Kierwelzopp | Osso Bucco Crémeg Polenta Fenchel | Panéierte Pouletsschnitzel* Fritten Courgetten mat Olivenueleg | Cassis Mousse* | Cambozola |
| Dënsdeg 16. April 2024 | Graupenzopp | Spaghetti (MM) mat Bolognaizezooss | Fëschkniddelen (Hiescht) (MM) mat Wäisswäinzoos Gekachte Gromperen Rengt Geméis | Pain perdu* | Iwerbakene Croissant mat Ham an Kéis* |
| Mëttwoch 17 Abrëll 2024 | Ënnenzopp | Kniddelen mat Speck* (MM) Äppelkompott* | Gyros (Schwéngsgeschnetzelt) Gromperen mat Sauerrahm a Bratzelen Waisse Kabes | Zweerlee Drauwen | Krabbenzalot |
| Donneschdeg 18 Abrëll 2024 | Kohlrabizopp | Rëndscarbonnade op flammänesch Art* Nuddelen Ribben mat Péiterséileg | Risotto (MM) mat grenge spargelen | Yoghurt mat Äerdbier* | Schinkenwurst* |
| Freideg 19 Abrëll 2024 | Zopp vun wäissen Bounen | Gebrodene Forellefilet (MM) mat Mandelen Räis Mangold | Hausmaacher Bouletten* (MM) sauce liégoise Gromperepurée mat Kraider Choufleur | Zalot mat Mango | Raviolien |
| Samsdeg 20 Abrëll 2024 | Geméiscrémézopp | Panéierte Cordon Bleu vum Schnuddelhong Gekachte Gromperen Gréng Bounen | Gnocchien (MM) mat Pesto Tomat am Schäffchen | Mokascrème* | Streisel* |
| Sonndeg 21 Abrëll 2024 | Héngerbritt mat Niddelcher | Gereechert Fierkelshämmchen Gebrode Gromperen Pleurotten mat Péiterséileg | Tagliatelle (MM) mat Scampis Roquette Zaloot | Paris-Brest | Russesch Eeër |

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

Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"