

Menu vun der Woch vum 06/05/2024

bis den

12/05/2024

Daag an Datum	Zopp	Traditionnelle Menu	Menu 2	Dessert	Plat fir Oves
Méindeg 6 Mee 2024	Porettenzopp	Macaronigratin* (MM)	Kanéngercherstrémpel mat Dijonsooss Péiterséileggromperen Gréng Bounen	Pijen mat Glace a Friichtecoulis	Berdorfer mat Paprika*
Dënsdeg 7 Mee 2024	Tomatenzopp	Krevettekrokket (MM) Gekachte Gromperen Gréng Zalot	Pouletsgeschnetzeltes Séiss-sauer Zooss Chinesesch Nuddelen mat Geméis	Karamelscrème*	Lëtzebuenger Bauerenzoossiss*
Méttwoch 8 Mee 2024	Britt mat klengem Geméis	Gegrillte Pouletsflillek Nuddelen Ratatouille	Penne (MM) mat Zooss boscaiola (Champignon, Ham an Ierzen)	Rhubarbstaart	Krevettencocktail
Donneschdeg 9 Mee 2024	Spargelzopp <u>Beignet mat Thon</u>	Gefëllte Kallefsbrëschtchen (MM) Gromperen Macaire Gebroden Champignon	Suprême vum Päerelhung Gromperen mat Zwiwwelen Tomat mat Kraider	Aerdbier mat Schlagsahn	Mimosa Eer
Freideg 10 Mee 2024	Saisonsgeméiszopp	Filet vum Aiglefin (MM) Räis Spinat	Hämmelsgigot mat Rosmarinzooss Gromperen mat Rosmarin Klenge Geméis	Frësch Uebstzalot	Croque Monsieur
Samsdeg 11 Mee 2024	Champignonscrèmezopp	Feierstengzalot* Gebrode Gromperen Zalot	Wäinzoossiss (MM) Gromperepurée Brockelcher	Mandelcrème mat rouden Friichten*	Gouda
Sonndeg Fréihjoërsfest 12 Mee 2024	Brittzopp mat Eerstich	Schwéngsbrot * Krokotten Ierzen mat Wuerzelen	Risotto (MM) mat grenge spargelen	Mokakuch*	Kaffiskichelcher*

* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

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