

Menu vun der Woch vum 13/05/2024

bis den

19/05/2024

Daag an Datum	Zopp	Traditionnelle Menu	Menu 2	Dessert	Plat fir Owes
Méindeg 13 Mee 2024	Zalotenzopp	Falschen Hues* (MM) Gromperen mat Bratzelen Gekrauselten Kabes	Schwéngsgeschnetzeltes* Spätzle Schwaarz Wuerzelen natur	Kuch mat fruits confits	Eeër am Gelli
Dënsdeg 14 Mee 2024	Tomatenzopp mat Râis an Tomatewürfelen	Baurenzalot (MM) Gebrode Gromperen	Rëndfleisch Bourguignon* Nuddelen Choufleur mat Eer	Clafoutis mat Kiischten	Lyoner
Mëttnoch 15 Mee 2024	Spinatcrème	Roulade vun der Kanëngchen (MM) Gromperepurée Gréng Bounen	Réi a gekachten Ham* Fritten	Schnéicrème	Cambozola
Donneschdeg 16 Mee 2024	Rëndsbritt mat Nuddelen	Gereechert Rëndszong* Spätzle Roude Kabes	Zwiwweltaart (MM) Gréng Zalot	Schokelaspudding*	Fierkelsjelli*
Freideg 17 Mee 2024	Spargelzopp	Gebrodene Forellefilet (MM) mat Mandelen Péiterséileggromperen Gedëmpten Poretten	Couscous mat Poulet an Merguez Geméis vum Couscous	Uebsttaart	Hamburger
Samsdeg 18 Mee 2024	Saueramperzopp	Panéierte Schnitzel vum Schnuddelhong Kraidergromperen Tomat am Schäffchen	Chili Con Carne (MM) Basmati Râis	Äerdbierszopp	Fëschzalot
Sonndeg 19 Mee 2024	Héngerbritt mat Tomaten an Tapioca <u>Lënsenzalot mat gereztem Intemagret</u>	Kallefsbrot Orloff Dauphinegromperen Wuerzelsflan	Gebrodene Saumon (MM) mat Crémantzooss Bottergromperen Gréng an Weiss Spargelen	Parfait*	Streisel*

* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

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