SERVIOR
Op der Rhum

Menu du 02.06.2025 au 08.06.2025

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 02.06.2025	☐ Minestrone Lasagne aux légumes (MM) ☐ Purée	☐ Minestrone Osso Bucco Polenta Fenouil ☐ Purée	Flan pistache Gouda au cumin	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mardi 03.06.2025	☐ Potage Cultivateur Saucisse au vin (MM) Purée de pommes de terre Petits pois ☐ Purée	☐ Potage Cultivateur Quiche aux poireaux (MM) Salade verte ☐ Purée	compote fraise et rhubarbe Toast Hawaii	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mercredi 04.06.2025	☐ Potage aux poireaux Croquette de poulet (MM) Pommes de terre persillées Salade verte ☐ Purée	☐ Potage aux poireaux Pâté au Riesling* (MM) Pommes de terre rôties Crudités ☐ Purée	Fraise Melba Cake aux olives	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Jeudi 05.06.2025	☐ Crème à l'ail Bouhneschlupp avec crêpes (MM) ☐ Purée	☐ Crème à l'ail Goulasch* Purée de pommes de terre Céleri ☐ Purée	Crème au Baileys Tomate au thon	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Vendredi 06.06.2025	☐ Crème de poivrons Filet de truite rôti (MM) aux amandes Pommes de terre ciboulette Brocolis ☐ Purée	☐ Crème de poivrons Ravioli à la ricotta et épinards ☐ Purée	Framboisier Salade de nouilles	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samedi 07.06.2025	☐ Crème d'asperges Assiette anglaise (MM) Pommes de terre rôties Crudités ☐ Purée	☐ Crème d'asperges Oeufs durs * (MM) sauce béchamel Pommes de terre à la sariette et persil Chou-fleur ☐ Purée	Crème caramel* Jambon cru et cuit *	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dimanche 08.06.2025	☐ Consommé royal Rôti de boeuf* Pommes Dauphines Tomate provençale ☐ Purée	☐ Consommé royal Feuilleté au poisson (MM) Courgettes sautées Riz ☐ Purée	Tarte aux myrtilles Schuedi*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4

La liste des ALLERGENES peut être demandée au près du Maître d'Hotel.

LUXEMBOURG À LA CARTE Sou schmaacht Lëtzebuerg

VM = VIANDE MOULUE
MM = MENU MOU

23 / 2025
0401