

JOUR	MENU TRADITIONNEL		MENU DE LA MAISON		DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 09.06.2025	☐	Scampis à l'aïl Pistou aux légumes Mignon de porc* sauce au cognac	☐	Scampis à l'aïl Pistou aux légumes Bouchée à la reine Frites	Tarte au citron	
	☐ Purée	Pommes de terre duchesse maison	☐ Purée	Salade verte	Gâteau à l'oignon	
Mardi 10.06.2025	☐	Caldo verde Cuisse de poulet rôtie sauce portugaise	☐	Caldo verde Jambon cru et cuit* Pommes de terre rôties	Pasteis de Nata	☐ K 1
	☐ Purée	Pommes de terre natures Poivrons mixtes	☐ Purée	Crudités	Pilchards	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mercredi 11.06.2025	☐	Bouillon de boeuf aux vermicelles Saucisses viennoises (MM) Salade de pommes de terre	☐	Bouillon de boeuf aux vermicelles Galettes de pommes de terre (MM) Compote de pommes*	Crumble à la Rhubarbe	☐ K 1
	☐ Purée	Crudités	☐ Purée		Roude Bouf*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Jeudi 12.06.2025	☐	Crème d'épinards Ragoût de boeuf * Pommes de terre natures	☐	Crème d'épinards Ailes de poulet grillés Pommes de terre à la crème aigre et ciboulette	Tiramisu	☐ K 1
	☐ Purée	Chou-rave	☐ Purée	Ratatouille	Fromage blanc aux herbes*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Vendredi 13.06.2025	☐	Crème d'asperges Filet de merlu rôti (MM) Pommes de terre grenailles aux herbes	☐	Crème d'asperges Chili Con Carne (MM) Riz	Duo de melons	☐ K 1
	☐ Purée	Fondue de poireaux	☐ Purée		Oeuf mayonnaise *	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samedi 14.06.2025	☐	Potage choisy (laitue) Raviolis épinard et ricotta (MM)	☐	Potage choisy (laitue) Pot au feu de boeuf luxembourgeois* Pommes de terre au bouillon	Yaourt aux fruits*	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée	Légumes du bouillon	Rôti de dinde	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dimanche 15.06.2025	☐	Consommé à l'alphabet Judd fumé* Pommes de terre au lard	☐	Consommé à l'alphabet Scampis sautés Tagliatelles	Glace*	☐ K 1
	☐ Purée	Fèves des marais	☐ Purée	Tomates confites	Viennoiserie*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
La liste des ALLERGENES peut être demandée au près du Maître d'Hotel.				VM = VIANDE MOULUE MM = MENU MOU	24 / 2025 0401 +	

DAAG	TRADITIONNELLE MENU	MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 09.06.2025	☐ Scampien mat Knueweleck Pistou mat Geméis Schwéngsmignon* Cognaczooss ☐ Puree Hausmacher Duchessegromperen	☐ Scampien mat Knueweleck Pistou mat Geméis Paschtéit Fritten ☐ Puree Gréng Zalot	Zitrounentaart Zwiwelkuch	
Dënsdeg 10.06.2025	☐ Portugiesech Kaabeszopp Gebroden Pouletshämmchen Zooss op portugisesch Art ☐ Puree Gekachte Gromperen Paprikageméis	☐ Portugiesech Kaabeszopp Réi a gekachten Ham* ☐ Puree Gebroden Gromperen Cruditéiten	Pasteis de Nata Pilchards	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mëttwoch 11.06.2025	☐ Rëndsbritt mat Nuddelen Wirschtecher (MM) ☐ Puree Gromperenzalot Cruditéiten	☐ Rëndsbritt mat Nuddelen Gromperenkichelcher (MM) ☐ Puree Äppelkompott*	Streisel mat Rhubarbe Roude Bouf*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donneschdeg 12.06.2025	☐ Spinatcrème Rëndsragoût * ☐ Puree Gekachte Gromperen Kolrawen	☐ Spinatcrème Gegrillten Pouletsfilek ☐ Puree Gromperen mat Sauerrahm a Bratzelen Ratatouille	Tiramisu Stoffi mat Kraider*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freideg 13.06.2025	☐ Spargelzopp Gebrodene Filet vum Merlu (MM) ☐ Puree Kleng Gromperen mat Kräider Gedämpfte Poretten	☐ Spargelzopp Chili Con Carne (MM) ☐ Puree Räis	2 Zorten Meloun Haart Eer mat Mayonnaise*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samsdeg 14.06.2025	☐ Zalotenzopp Raviolis mat Ricotta a Spinat (MM) ☐ Puree	☐ Zalotenzopp Gekachtend Lëtzebuenger Rëndfleisch* ☐ Puree Gromperen an der Britt gekacht Bouillongeméis	Yoghurt mat Friichten* Schnuddelhongsbrot	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonndeg 15.06.2025	☐ Buschtawenzopp Gereecherten Judd* ☐ Puree Speckgromperen Gaardebounen	☐ Buschtawenzopp Gebroden Scampis ☐ Puree Tagliatelles Kandéiert Tomaten	Glace* Kaffiskichelcher*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
D'Lëscht vun den ALLERGENEN kënnt Dir gär beim Responsabel vun der Restauration nofroen.			VM = GEMUELENT FLEESCH MM = MENU MOU	24 / 2025 0401 +

TAG	TRADITIONELLES MENÜ	MENÜ DES HAUSES	DESSERT ABENDS	KLEINE KARTE
Montag 09.06.2025	☐ Scampi mit Knoblauch Gemüsesuppe mit Basilikum Schweinemedailion Cognacssosse ☐ Püree Hausmacher Herzoginnenkartoffeln	☐ Scampi mit Knoblauch Gemüsesuppe mit Basilikum Königinpastete Fritten ☐ Püree Grüner Salat	Zitronentorte Zwiebelkuchen	
Dienstag 10.06.2025	☐ Portugisische Kohlsuppe Gebratene Hähnchenkeule Portugiesische Sosse ☐ Püree Natur Kartoffeln Paprikagemüse	☐ Portugisische Kohlsuppe Roher und gekochter Schinken* ☐ Püree Bratkartoffeln Rohkost	Pasteis de Nata Sardinen	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mittwoch 11.06.2025	☐ Rinderbrühe mit Nudeln Wiener Würstchen (MM) ☐ Püree Kartoffelsalat Rohkost	☐ Rinderbrühe mit Nudeln Kartoffelpuffer (MM) ☐ Püree Apfelkompott	Streusel mit Rhabarber Berdorfer Käse "Roude Bouf"	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donnerstag 12.06.2025	☐ Spinatcremesuppe Rinderragout* ☐ Püree Natur Kartoffeln Kohlrabi	☐ Spinatcremesuppe Gegrillte Hähnchenflügel ☐ Püree Kartoffeln mit Sauerrahm und Schnittlauch Ratatouille	Tiramisu Quark mit Kräutern*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freitag 13.06.2025	☐ Spargelcremesuppe Gebratenes Seehechtfilet (MM) ☐ Püree Drillinge mit Kräutern Gedämpfter Lauch	☐ Spargelcremesuppe Chili con Carne (MM) ☐ Püree Reis	Melonenduo Hartgekochte Eier mit Mayonnaise	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samstag 14.06.2025	☐ Salatsuppe Ravioli mit Spinat und Ricotta (MM) ☐ Püree	☐ Salatsuppe Gekochtes luxemburger Rindfleisch* ☐ Püree Kartoffeln gekocht in der Brühe Gemüse in der Brühe gekocht	Obstjoghurt* Putenbraten	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonntag 15.06.2025	☐ Buchstabensuppe Geräucherter Schweinekamm* ☐ Püree Kartoffeln mit fettem Speck Saubohnen	☐ Buchstabensuppe Gebratene Scampis ☐ Püree Bandnudeln Kandierte Tomate	Eis* Kaffeeplätzchen*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Die Listen der ALLERGENE können beim Restaurant-Leiter nachgefragt werden.			VM = FLEISCH PÜRIERT MM = MENÜ WEICH	24 / 2025 0401 +