

DAAG	TRADITIONNELLE MENU		MENU VUM HAUS		DESSERT	KLENG KAART
					OWES	
Méindeg 23.06.2025	☐	Tartare saumon frais et fumé Britt mat Eer an Vermichel Kallefsbrot Orloff Klengt Geméis	☐	Tartare saumon frais et fumé Britt mat Eer an Vermichel Gebrodenen Filet vun der Dorade (MM) Purée vun Süsskartoffeln Glaséierten Fenchel	Croquant mat vanille mousse an Bramberren Rei an gekachten Ham*	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Dënsdeg 24.06.2025	☐	Geméiscrèmezopp Panéierten Pouletsschnitzel Péiterséileggromperen Ratatouille	☐	Geméiscrèmezopp Gereechedt Rëndszong* Gromperepurée Zellerisgratin	Glacé* Wurscht mat Paprika*	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Mëttwoch 25.06.2025	☐	Minestrone Feierstengszalot* Gebroden Gromperen Gréng Zalot	☐	Minestrone Cannellonien mat Ricotta a Spinat (MM)	Kéistaart* Berdorfer Kéis	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Donneschdeg 26.06.2025	☐	Paprikaszopp Kniddelen mat Speck* (MM) Äppelkompott*	☐	Paprikaszopp Kallefsliewer Gromperepurée Karameliséiert Ënnen Muerten mat Botter	Glacé* Yoghurtcreme mat Hambier Gefüllten Focaccia	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Freideg 27.06.2025	☐	Gerappten Geméiszopp Gebrodene Filet vum Bar (MM) Gromperen mat Tomat an Basilikum Fenchel	☐	Gerappten Geméiszopp Couscous mat Poulet an Merguez Schmull Geméis vum Couscous	Meloun Chaumes	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Samsdeg 28.06.2025	☐	Zalotenzopp Spaghetti (MM) mat Bolognaisezooss	☐	Zalotenzopp Réi a gekachten Ham* Gréng Zalot Fritten	Schokelasmousse Pochéierte Saumon	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Sonndeg 29.06.2025	☐	Tomatéiert Britt mat Vermichel Suprême vum Päerelhung Kroketten Klengt Geméis	☐	Tomatéiert Britt mat Vermichel Saumon am Bliederdeeg (MM) Gekachte Gromperen Spinat	Pavlova mat Uebst Lëtzebuerger Bauerenzoossiss*	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
		D'Lescht vun den ALLERGENEN kënnt Dir gär beim Responsabel vun der Restauration nofroen.			VM = GEMUELENT FLEESCH MM = MENU MOU	26 / 2025 0401 +