

JOUR	MENU TRADITIONNEL		MENU DE LA MAISON		DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 16.06.2025	☐	Crème de tomates au basilic Joue de bœuf braisée Purée de pommes de terre Haricots verts	☐	Crème de tomates au basilic Pêche au thon (MM) Salade de taboulé Crudités	Raisins	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Salade de haricots verts	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mardi 17.06.2025	☐	Crème de courgettes Grillade	☐	Crème de courgettes Grillade	Fromage blanc à la compote de cerises	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Oeufs durs * (MM)	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mercredi 18.06.2025	☐	Soupe à l'oignon Falschen Hues* (MM) Schupfnudeln Haricots blancs sauce tomate	☐	Soupe à l'oignon Langue de veau Purée de pommes de terre Carottes persillées	Forêt Noire	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Saucisse ardennaise (MM)	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Jeudi 19.06.2025	☐	Potage aux légumes verts Quiche provençale (MM) Salade verte	☐	Potage aux légumes verts Emincé de boeuf* Pommes de terre natures Petits pois	Panna cotta*	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Tarte flambée	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Vendredi 20.06.2025	☐	Bouillon julienne Dos de cabillaud (MM) Riz Épinards	☐	Bouillon julienne Courgettes farcies (MM) Coquillettes	Fraises	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Tomate Mozzarella	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samedi 21.06.2025	☐	Potage Crécy Côte de porc* Pommes de terre boulangères Chou frisé braisé	☐	Potage Crécy Curry aux légumes et aux pois chiches (MM)	Crème brûlée	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Streisel*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dimanche 22.06.2025	☐	Oxtail Filet de sandre (MM) sauce au beurre blanc Riz Asperges vertes et blanches	☐	Oxtail Rôti de dinde farci Pommes de terre ciboulette Bouquetière de légumes	Tarte à la rhubarbe	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Pâté Riesling	☐ 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		25 / 2025 0401 +

DAAG	TRADITIONNELLE MENU		MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 16.06.2025	☐	Tomatenzopp mat Basilikum Rëndsbaken Gromperepurée Gréng Bounen	☐	Tomatenzopp mat Basilikum Pij mat Thon (MM) Zalot vun Taboulé Cruditéiten	☐ K 1
	☐ Puree		☐ Puree	Bounenzalot	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dënnsdeg 17.06.2025	☐	Courgettenzopp Mir grillen	☐	Courgettenzopp Mir grillen	☐ K 1
	☐ Puree		☐ Puree	Wäissen Kéis mat Kiischenkompott Hard gekachten Eër * (MM)	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mëttwoch 18.06.2025	☐	Ënnenzopp Falschen Hues* (MM) Schupfnudeln Wäiss Bounen mat Tomatenzooss	☐	Ënnenzopp Kallefszong Gromperepurée Wuerzelen mat Péiterséileg	☐ K 1
	☐ Puree		☐ Puree	Schwarzwälder Kirschtorte Wurst mat Kéis am Speckmantel (MM)	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donneschdeg 19.06.2025	☐	Gréng Geméiszopp Quiche mat Geméis (MM) Gréng Zalot	☐	Gréng Geméiszopp Rëndsgeschnetzeltes* Gekachte Gromperen Ierbessen	☐ K 1
	☐ Puree		☐ Puree	Panna Cotta* Flammkuchen	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freideg 20.06.2025	☐	Britt mat Juliennegeméis Réckefilet vum Cabillaud Räis Spinat	☐	Britt mat Juliennegeméis Gefüllten Courgetten (MM) Niddelcher	☐ K 1
	☐ Puree		☐ Puree	Ärdbier Tomaten mat Mozzarella	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samsdeg 21.06.2025	☐	Muertenzopp Schwéngskotlett* Grompere mat Ënnen Gekrauselten Kabes	☐	Muertenzopp Geméiscurry mat pois chiches (MM)	☐ K 1
	☐ Puree		☐ Puree	Crème brûlée Streisel*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonndeg 22.06.2025	☐	Ochschwanzzopp Filet vum Zander (MM) mat Wäissbotterzooss Räis Gréng an Weiss Spargelen	☐	Ochschwanzzopp Gefüllten Dindebrot Grompere mat Bratzelen Geméschte Geméis	☐ K 1
	☐ Puree		☐ Puree	Rhubarbstaart Rieslingspaschtéit	☐ 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		25 / 2025 0401 +

TAG	TRADITIONELLES MENÜ	MENÜ DES HAUSES	DESSERT ABENDS	KLEINE KARTE
Montag 16.06.2025	☐ Tomatencremesuppe mit Basilikum Rinderbacken Kartoffelpüree Grüne Bohnen	☐ Tomatencremesuppe mit Basilikum Pfirsich mit Thunfisch (MM) Taboulé Salat Rohkost	Trauben	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Bohnensalat	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dienstag 17.06.2025	☐ Cremige Zuccinisuppe Wir grillen	☐ Cremige Zuccinisuppe Wir grillen	Quark mit Kirschenkompott	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Hart gekochtes Ei *(MM)	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mittwoch 18.06.2025	☐ Zwiebelsuppe Falscher Hase* (MM) Schupfnudeln Weisse Bohnen mit Tomatensosse	☐ Zwiebelsuppe Kalbszunge* Kartoffelpüree Karotten mit Petersilie	Schwarzwälder Kirschtorte	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Wurst mit Käse im Speckmantel (MM)	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donnerstag 19.06.2025	☐ Grüne Gemüsesuppe Quiche mit provenzalischem Gemüse (MM) Grüner Salat	☐ Grüne Gemüsesuppe Rindergeschnetzeltes* Natur Kartoffeln Erbsen	Panna Cotta*	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Flammkuchen	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freitag 20.06.2025	☐ Brühe mit JulienneGemüse Kabeljaurücken Reis Spinat	☐ Brühe mit JulienneGemüse Gefüllte Zucchini (MM) Hörnchennudeln	Erdbeere	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Tomaten mit Mozzarella	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samstag 21.06.2025	☐ Möhrensuppe Schweinekotelett Kartoffeln mit Zwiebeln Wirsing Kohl	☐ Möhrensuppe Gemüsecurry mit Kichererbsen (MM)	Crème brûlée	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Streusel*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonntag 22.06.2025	☐ Ochsenschwanzsuppe Zanderfilet (MM) mit Buttersosse Reis Grüner und weisser Spargel	☐ Ochsenschwanzsuppe Gefüllter Putenbraten Kartoffeln mit Schnittlauch Gemischtes Gemüse	Rhabarbertorte	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Rieslingspastete	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Die Listen der ALLERGENE können beim Restaurant-Leiter nachgefragt werden.			VM = FLEISCH PÜRIERT MM = MENÜ WEICH	25 / 2025 0401 +