

JOUR	MENU TRADITIONNEL		MENU DE LA MAISON		DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 14.07.2025	☐	Crème de courgettes Emincé de boeuf* sauce au poivre vert	☐	Crème de courgettes Hachis Parmentier (MM)	Paris - Brest	☐ K 1
	☐ Purée	Fusilli Haricots beurre	☐ Purée		Rips de porc marinés	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mardi 15.07.2025	☐	Bouillon julienne Blanc de poulet Riz	☐	Bouillon julienne Gnocchi (MM) sauce tomate et basilic	Panna cotta*	☐ K 1
	☐ Purée	Carottes persillées	☐ Purée		Terrine de Poisson	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mercredi 16.07.2025	☐	Potage Parmentier Crépinette de veau (MM)	☐	Potage Parmentier Salade grecque Baguette	Fraises chantilly	☐ K 1
	☐ Purée	Purée Petits pois	☐ Purée		Brie	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Jeudi 17.07.2025	☐	Potage aux légumes verts Saucisse au fromage (MM)	☐	Potage aux légumes verts Cuisse de lapin	Fromage blanc à la gelée de groseilles*	☐ K 1
	☐ Purée	Pommes de terre à la crème aigre et ciboulette Salade Coleslaw	☐ Purée	Pommes de terre au romarin Ratatouille	Salade aux œufs*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Vendredi 18.07.2025	☐	Potage Dubarry Filet de saumon rôti (MM)	☐	Potage Dubarry Goulasch*	Abricots	☐ K 1
	☐ Purée	Pommes de terre grenailles aux herbes Courgettes	☐ Purée	Purée Poivrons mixtes	Salade de boeuf à la luxembourgeoise *	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samedi 19.07.2025	☐	Minestrone Oeufs durs * (MM)	☐	Minestrone Ragoût de dinde	Mousse fruits rouges*	☐ K 1
	☐ Purée	sauce béchamel Pommes de terre nature Chou-fleur	☐ Purée	Schupfnudeln Tomate au four	Cake aux olives	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dimanche 20.07.2025	☐	Bouillon de poule aux oeufs Tomate aux crevettes (MM)	☐	Bouillon de poule aux oeufs Jambon en croûte*	Glace*	☐ K 1
	☐ Purée	Frites	☐ Purée	Pommes de terre lyonnaises Mélange de légumes	Feuilleté abricots	☐ 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

29 / 2025
0401 +

DAAG	TRADITIONNELLE MENU		MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 14.07.2025	☐ ☐ Puree	Courgettenzopp Rëndsgeschnetzeltes* Zooss mat gréngem Pfeffer Fusilli Botterbounen	☐ ☐ Puree	Paris-Brest Marinéiert Rëppercher	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dënsdeg 15.07.2025	☐ ☐ Puree	Britt mat Juliennegeméis Wäisst vum Poulet Räis Wuerzelen mat Péiterséileg	☐ ☐ Puree	Panna Cotta* Fëschterriner	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mëttwoch 16.07.2025	☐ ☐ Puree	Gromperenzopp Kallefscrépinette (MM) Purée Ierbessen	☐ ☐ Puree	Aerdbier mat Schlagsahn Brie	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donneschdeg 17.07.2025	☐ ☐ Puree	Gréng Geméiszopp Kéiswurst (MM) Gromperen mat Sauerrahm a Bratzelen Kabszalot mat Muerten	☐ ☐ Puree	Stoffi mat Kréischelsgelée* Eerzalot*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freideg 18.07.2025	☐ ☐ Puree	Choufleurszopp Gebrodene Saumon (MM) Kleng Gromperen mat Kräider Courgetten	☐ ☐ Puree	Aprikosen Feierstengszalot*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samsdeg 19.07.2025	☐ ☐ Puree	Minestrone Hard gekachten Eär * (MM) mat Béchamelzooss Gekachte Gromperen Choufleur	☐ ☐ Puree	Roudfriichtenmousse* Olivenkuch	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonndeg 20.07.2025	☐ ☐ Puree	Héngerbritt mat Eer Tomat mat Krevetten (MM) Fritten	☐ ☐ Puree	Glacé* Aprikosen am Bliederdeeg	☐ 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		29 / 2025 0401 +

TAG	TRADITIONELLES MENÜ	MENÜ DES HAUSES	DESSERT ABENDS	KLEINE KARTE
Montag 14.07.2025	☐ Cremige Zuccinisuppe Rindergeschnetzeltes* Sosse mit grünem Pfeffer Fusilli Butterbohnen ☐ Püree	☐ Cremige Zuccinisuppe Hackfleisch mit Kartoffelbrei (MM) ☐ Püree	Paris-Brest	☐ K 1
			marinierte Rippchen	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dienstag 15.07.2025	☐ Brühe mit JulienneGemüse Hähnchenschnitzel Reis Karotten mit Petersilie ☐ Püree	☐ Brühe mit JulienneGemüse Gnocchi (MM) mit Tomatensosse und Basilikum ☐ Püree	Panna Cotta*	☐ K 1
			Fischterriner	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mittwoch 16.07.2025	☐ Kartoffelsuppe Kalbsgehacktes im Schweinenetz (MM) Püree Erbsen ☐ Püree	☐ Kartoffelsuppe Griechischer Salat Baguette ☐ Püree	Erdbeere mit Sahne*	☐ K 1
			Brie	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donnerstag 17.07.2025	☐ Grüne Gemüsesuppe Wurst mit Käse (MM) Kartoffeln mit Sauerrahm und Schnittlauch Weisskohlsalat mit Möhren ☐ Püree	☐ Grüne Gemüsesuppe Kaninchenkeule Rosmarinkartoffeln Ratatouille ☐ Püree	Quark mit Stachelbeergelee	☐ K 1
			Eiersalat*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freitag 18.07.2025	☐ Blumenkohlsuppe Gebratener Lachs (MM) Drillinge mit Kräutern Zucchini ☐ Püree	☐ Blumenkohlsuppe Goulasch* Püree Paprikagemüse ☐ Püree	Aprikosen	☐ K 1
			Fleischsalat*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samstag 19.07.2025	☐ Minestrone Hart gekochtes Ei *(MM) mit Béchamelsosse Natur Kartoffeln Blumenkohl ☐ Püree	☐ Minestrone Putenragout Schupfnudeln Ofentomate ☐ Püree	Rotefrüchtemousse*	☐ K 1
			Olivenkuchen	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonntag 20.07.2025	☐ Hühnerbrühe mit Eiern Tomate mit Garnelen (MM) Fritten ☐ Püree	☐ Hühnerbrühe mit Eiern Schinken im Blätterteig* Bratkartoffeln mit Zwiebeln Verschiedene Gemüsesorten ☐ Püree	Eis*	☐ K 1
			Aprikosen im Blätterteig	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4

Die Listen der ALLERGENE können
beim Restaurant-Leiter nachgefragt werden.



VM = FLEISCH PÜRIERT
MM = MENÜ WEICH

29 / 2025
0401 +