

DAAG	TRADITIONNELLE MENU		MENU VUM HAUS		DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 11.08.2025	☐	Gromperenzopp Raviolis mat Ricotta a Spinat (MM)	☐	Gromperenzopp Hackbrod* (MM) Gebroden Gromperen Lënsen	Karameliséiert Aprikosen mat Meringuestecker	☐ K1
	☐		☐		Croque Monsieur	☐ K2
	Puree	O.Salz	Puree			☐ K3
						☐ K4
Dënsdeg 12.08.2025	☐	Minestrone Kanéngercherstrëmpel Niddelcher Gréng Bounen	☐	Minestrone Paëlla (MM)	Panna Cotta*	☐ K1
	☐		☐		Pochéierte Saumon	☐ K2
	Puree	VM	Puree			☐ K3
						☐ K4
Mëttwoch 13.08.2025	☐	Choufleurszopp Lëtzebuerger Grillwurscht* (MM) Gromperepurée Ierbessen	☐	Choufleurszopp Gromperenkichelcher (MM) Äppelkompott*	Waassermeloun	☐ K1
	☐		☐		Grieschech Zalot mat Feta	☐ K2
	Puree		Puree	O.Salz		☐ K3
						☐ K4
Donneschdeg 14.08.2025	☐	Courgettenzopp Cassoulet (MM)	☐	Courgettenzopp Suprême vum Poulet Tagliatelles Geméis Tian	Pij mat Glace	☐ K1
	☐		☐		Gouda	☐ K2
	Puree		Puree	O.Salz		☐ K3
				VM		☐ K4
Freideg 15.08.2025	☐	Ochschwanzzopp Meloun mat Porto Filet vum Zander (MM) Risotto Gebroode Courgetten	☐	Ochschwanzzopp Meloun mat Porto Rëndsbrot* Kroketten mat Mandelen Rouden Kabes mat Äppel	Äerdbiercharlotte	☐ K1
	☐		☐		Verschidden Charcuterie*	☐ K2
	Puree		Puree			☐ K3
						☐ K4
Samsdeg 16.08.2025	☐	Gréng Geméis-zopp Cordon Bleu vum Schnuddelhong Péiterséileggromperen Gebroden Champignoën	☐	Gréng Geméis-zopp Baurenzalot	Crème Catalane	☐ K1
	☐		☐		Streisel*	☐ K2
	Puree	O.Salz	Puree			☐ K3
		VM				☐ K4
Sonndeg 17.08.2025	☐	Héngerbritt mat Eer Réi a gekachten Ham* Kabeszalot mat Muerten Fritten	☐	Héngerbritt mat Eer Gebrodene Filet vum Merlu (MM) Gromperen mat Sauerrahm a Bratzelen Brokkoli	Savarin	☐ K1
	☐		☐		Mimosa Eer	☐ K2
	Puree	O.Salz	Puree			☐ K3
		VM				☐ K4