

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 11.08.2025	☐ Potage Parmentier Raviolis épinard et ricotta (MM)	☐ Potage Parmentier Pain de viande* (MM) Pommes de terre rôties Chou-fleur gratiné	Pêche melba	☐ K1
	☐ Purée	☐ Purée	Assortiment de charcuteries*	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Mardi 12.08.2025	☐ Minestrone Cuisse de lapin Coquillettes Haricots verts	☐ Minestrone Paëlla (MM)	Panna cotta*	☐ K1
	☐ Purée	☐ Purée	Streisel*	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Mercredi 13.08.2025	☐ Potage Dubarry Lëtzeburger Grillwurst* (MM) Purée de pommes de terre Petits pois	☐ Potage Dubarry Quiche fromage (MM) Pommes de terre nature Salade verte	Pastèque	☐ K1
	☐ Purée	☐ Purée	Salade à la grecque à la fête	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Jeudi 14.08.2025	☐ Crème de courgettes Cassoulet (MM)	☐ Crème de courgettes Suprême de poulet farci Tagliatelles Poivrons mixtes	Coupe sorbet*	☐ K1
	☐ Purée	☐ Purée	Gouda	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Vendredi 15.08.2025	☐ Oxtail Entrée: Melon au Porto Filet de sandre (MM) Risotto Courgettes sautées	☐ Oxtail Entrée: Melon au Porto Rôti de boeuf* Schupfnudeln Flan de légumes	Biscuit roulé	☐ K1
	☐ Purée	☐ Purée	Croque Monsieur	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Samedi 16.08.2025	☐ Potage aux légumes verts Cordon bleu de dinde pané Pommes de terre persillées Champignons poêlés	☐ Potage aux légumes verts Salade paysanne	Crème caramel*	☐ K1
	☐ Purée	☐ Purée	Saumon fumé	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Dimanche 17.08.2025	☐ Bouillon de poule aux oeufs Jambon cru et cuit* Frites (MM) Salade verte	☐ Bouillon de poule aux oeufs Filet de merlu rôti (MM) Pommes de terre à la crème aigre et ciboulette Brocolis	Baba au rhum	☐ K1
	☐ Purée	☐ Purée	Oeuf mimosa	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
La liste des ALLERGENES peut être demandée au près du Maître d'Hotel. 			VM = VIANDE MOULUE MM = MENU MOU	33 / 2025 0401 +

DAAG	TRADITIONNELLE MENU	MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 11.08.2025	☐ Gromperenzopp Raviolis mat Ricotta a Spinat (MM) ☐ Puree	☐ Gromperenzopp Hackbrod* (MM) Gebroden Gromperen Iwerbaakenen Choufleur ☐ Puree	Pij mat Glace Verschidden Charcuterie*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dënsdeg 12.08.2025	☐ Minestrone Kanéngercherstrémpe Niddelcher Gréng Bounen ☐ Puree	☐ Minestrone Paëlla (MM) ☐ Puree	Panna Cotta* Streisel*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mëttwoch 13.08.2025	☐ Choufleurszopp Lëtzebuerger Grillwurst* (MM) Gromperepurée Ierbessen ☐ Puree	☐ Choufleurszopp Kéisquiche (MM) Gekachte Gromperen Gréng Zalot ☐ Puree	Waassermeloun Grieschech Zalot mat Feta	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donneschdeg 14.08.2025	☐ Courgettenzopp Cassoulet (MM) ☐ Puree	☐ Courgettenzopp Gefüllten Wäisst vum Poulet Tagliatelles Paprikageméis ☐ Puree	Sorbet* Gouda	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freideg 15.08.2025	☐ Ochsenchwanzzopp Als entrée: Meloun mat Porto Filet vum Zander (MM) Risotto Gebroode Courgetten ☐ Puree	☐ Ochsenchwanzzopp Als entrée: Meloun mat Porto Rëndsbrod* Schupfnudeln Geméisflan ☐ Puree	Biskuitsrull Croque Monsieur	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samsdeg 16.08.2025	☐ Gréng Geméiszopp Cordon Bleu vum Schnuddelhong Péiterséileggromperen Gebroden Champigno ☐ Puree	☐ Gréng Geméiszopp Baurenzalot ☐ Puree	Karamelscrème* Gereecherte Saumon	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonndeg 17.08.2025	☐ Héngerbritt mat Eer Réi a gekachten Ham* (MM) Fritten Gréng Zalot ☐ Puree	☐ Héngerbritt mat Eer Gebrodene Filet vum Merlu (MM) Gromperen mat Sauerrahm a Bratzelen Brokkoli ☐ Puree	Savarin Mimosa Eer	☐ 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	33 / 2025 0401 +