

JOUR	MENU TRADITIONNEL		MENU DE LA MAISON		DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 08.09.2025	☐	Potage de céleri vert Osso Bucco Polenta Aubergine grillée	☐	Potage de céleri vert Penne (MM) sauce arrabiata	Duo de raisins	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Rips de porc marinés	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mardi 09.09.2025	☐	Minestrone Saucisse au vin (MM) Purée de pommes de terre Chou vert	☐	Minestrone Filet de colin (MM) Pommes de terre au romarin Brocolis	Pudding vanille*	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Salami	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mercredi 10.09.2025	☐	Crème de navets Oeuf au plat* (MM) Nouilles au beurre Jardinière de légumes	☐	Crème de navets Sauerbraten* Purée de pommes de terre Chou rouge aux pommes	Tarte choco-poire	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Cambozola	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Jeudi 11.09.2025	☐	Potage choisy (laitue) Ailes de poulet grillés Pommes de terre à la crème aigre et ciboulette Courgettes sautées	☐	Potage choisy (laitue) Galettes de pommes de terre (MM) Compote de pommes*	Mousse noisette*	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Lyoner	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Vendredi 12.09.2025	☐	Crème de volaille Moules (MM) Frites	☐	Crème de volaille Blanquette de veau Riz Carottes persillées	Melon	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Assortiment de viandes froides	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samedi 13.09.2025	☐	Potage aux légumes Salade de viande de boeuf* Pommes de terre rôties Crudités	☐	Potage aux légumes Emincé de poulet Pommes de terre nature Sauté de champignons	Panna cotta aux fruits rouges	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Cocktail crevettes	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dimanche 14.09.2025	☐	Bouillon de poules aux pâtes Choucroute garnie Pommes de terre au lard	☐	Bouillon de poules aux pâtes Poitrine de veau farcie (MM) Gratin dauphinois Haricots verts	Parfait aux mirabelles	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Tropézienne	☐ 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		37 / 2025 0401 +

DAAG	TRADITIONNELLE MENU	MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 08.09.2025	☐ Zopp mat grengem Zellerie Osso Bucco Polenta gegrillten Auberginen ☐ Puree	☐ Zopp mat grengem Zellerie Penne (MM) Zooss arrabiata ☐ Puree	Zweerlee Drauwen Marinéiert Rëppercher	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dënsdeg 09.09.2025	☐ Minestrone Wäinzoossiss (MM) Gromperepurée Gréngen Kabes ☐ Puree	☐ Minestrone Filet vum Colin (MM) Grompere mat Rosmarin Brokkoli ☐ Puree	Vanillspudding* Salami	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mëttwoch 10.09.2025	☐ Sämeg Ribbenzopp Spigeleer* (MM) Nuddelen mat Botter Klengt Geméis ☐ Puree	☐ Sämeg Ribbenzopp Sauerbrot* Gromperepurée Rouden Kabes mat Äppel ☐ Puree	Birentaart mat Schokla Cambozola	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donneschdeg 11.09.2025	☐ Zalotenzopp Gegrillten Pouletsfillek Gromperen mat Sauerrahm a Bratzelen Gebroode Courgetten ☐ Puree	☐ Zalotenzopp Gromperenkichelcher (MM) Äppelkompott* ☐ Puree	Nossmousse* Lyoner	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freideg 12.09.2025	☐ Poulets crèmezopp Mullen (MM) Fritten ☐ Puree	☐ Poulets crèmezopp Kallefsblanquette Räis Wuerzelen mat Péiterséileg ☐ Puree	Meloun Verschidden Sorten kalen Brot	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samsdeg 13.09.2025	☐ Geméis zopp Feierstengsalot* Gebroden Gromperen Cruditéiten ☐ Puree	☐ Geméis zopp Pouletsgeschnetzeltes Gekachte Gromperen Gebroden Champignon ☐ Puree	Panna cotta mat rouden Friichten Krevettencocktail	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonndeg 14.09.2025	☐ Héngerbritt mat Niddelcher Garnéiert Choucroute Speckgromperen ☐ Puree	☐ Héngerbritt mat Niddelcher Gefüllten Kallefsbrëschtchen (MM) Gromperegratin Gréng Bounen ☐ Puree	Parfait mat Mirabellen Tropézienne	☐ 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	37 / 2025 0401 +

TAG	TRADITIONELLES MENÜ	MENÜ DES HAUSES	DESSERT ABENDS	KLEINE KARTE
Montag 08.09.2025	☐ Stangenselleriesuppe Osso Bucco Polenta gegrillte Auberginen ☐ Püree	☐ Stangenselleriesuppe Penne (MM) mit Arrabiata Sosse ☐ Püree	Traubenduo marinierte Rippchen	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dienstag 09.09.2025	☐ Minestrone Wäinzoossiss (MM) Kartoffelpüree Grünkohl ☐ Püree	☐ Minestrone Seehechtfilet (MM) Rosmarinkartoffeln Brokoli ☐ Püree	Vanillepudding* Salami	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mittwoch 10.09.2025	☐ Cremige Rübensuppe Spiegeleier* (MM) Nudeln mit Butter Kleines Gartengemüse ☐ Püree	☐ Cremige Rübensuppe Sauerbraten * Kartoffelpüree Rotkohl mit Apfel ☐ Püree	Birnen-Sckoko-Kuchen Cambozola	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donnerstag 11.09.2025	☐ Salatsuppe Gegrillte Hähnchenflügel Kartoffeln mit Sauerrahm und Schnittlauch Gebratene Zucchini ☐ Püree	☐ Salatsuppe Kartoffelpuffer (MM) Apfelkompott ☐ Püree	Nussmousse* Lyoner	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freitag 12.09.2025	☐ Hühnercremesuppe Miesmuschel (MM) Fritten ☐ Püree	☐ Hühnercremesuppe Weisses Kalbsragout Reis Karotten mit Petersilie ☐ Püree	Melone Gemischte Kalte Bratenplatte	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samstag 13.09.2025	☐ Gemüsesuppe Rindfleischsalat* Bratkartoffeln Rohkost ☐ Püree	☐ Gemüsesuppe Hähnchengeschnetzeltes Natur Kartoffeln Gebratene Champignons ☐ Püree	Panna Cotta mit roten Früchten Krevettencocktail	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonntag 14.09.2025	☐ Hühnerbrühe mit Nudeln Sauerkraut garniert Kartoffeln mit fettem Speck ☐ Püree	☐ Hühnerbrühe mit Nudeln Gefüllte Kalbsbrust (MM) Kartoffelgratin Grüne Bohnen ☐ Püree	Mirabellenparfait Tropézienne	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Die Listen der ALLERGENE können beim Restaurant-Leiter nachgefragt werden.			VM = FLEISCH PÜRIERT MM = MENÜ WEICH	37 / 2025 0401 +