

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 13.10.2025	☐ Velouté de carottes façon Crécy Salade de tomates Rôti de boeuf à léchalote ☐ Écrasé de pommes aux senteurs boisées Mélodie de racines anciennes rôties miel et Purée	☐ Velouté de carottes façon Crécy Salade de tomates Omelette au fromage* (MM) Pommes de terre rôties Haricots verts Purée	Salade de fruits frais Gouda	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mardi 14.10.2025	☐ Crème de brocoli Boudin noir* (MM) Purée de pommes de terre Compote de pommes* Purée	☐ Crème de brocoli Emincé de veau Riz pilaff Chou-fleur gratiné Purée	Crème brûlée aux amandes Viennoiserie*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mercredi 15.10.2025	☐ Soupe au chou Tarte flambée Salade mixte Purée	☐ Soupe au chou Courgettes farcies (MM) Nouilles au beurre Purée	Profiterole sauce chocolat Salade coleslaw	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Jeudi 16.10.2025	☐ Soupe au pistou provençale Pissaladière artisanale, hommage aux marchés de la Côte d'Azur Purée	☐ Soupe au pistou provençale Spaghetti (MM) sauce bolognaise Purée	Tiramisu Coq au vin rouge de France Purée de pommes de terre	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Vendredi 17.10.2025	☐ Potage aux poireaux Filets de harengs marinés (MM) Pommes de terre en robe des champs Crudités Purée	☐ Potage aux poireaux Cuisse de lapin Schupfnudeln Chou de Bruxelles Purée	Vacherin Berdorfer	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samedi 18.10.2025	☐ Potage Cultivateur Caillette traditionnelle de l'Ardèche aux saveurs du terroir Pommes landaises Fricassé de champignons des bois Purée	☐ Potage Cultivateur Compote de pommes* Quenelle de farine et lard * (MM) Purée	Pudding vanille* Poisson fumé	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dimanche 19.10.2025	☐ Salade Parisienne Bouillon de poules aux oeufs et tapioca Filet de lotte à l'armoricaine Panisse dorée à la fleur de sel Artichauts à la Barigoule Purée	☐ Salade Parisienne Bouillon de poules aux oeufs et tapioca Jambon cru et cuit* Frites Salade verte Purée	Tarte tatin Lyoner	☐ K 1 ☐ 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	42 / 2025 0401 +

DAAG	TRADITIONNELLE MENU	MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 13.10.2025	☐ Velouté de carottes façon Crécy Tomatenzalot Rôti de boeuf à léchalote ☐ Écrasé de pommes aux senteurs boisées Mélodie de racines anciennes rôties miel et Puree	☐ Velouté de carottes façon Crécy Tomatenzalot Omelett mat Kéis* (MM) Gebroden Gromperen Gréng Bounen ☐ Puree	Fräsch Uebstzalot Gouda	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dënsdeg 14.10.2025	☐ Brokolicrèmezopp Träipen* (MM) Gromperepurée Äppelkompott* ☐ Puree	☐ Brokolicrèmezopp Kallefsgeschnetztes Räis mat Ennen Iwerbaakenen Choufleur ☐ Puree	Crème brûlée mat Mandelen Kaffiskichelcher*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mëttwoch 15.10.2025	☐ Kabszopp Flammkuchen Gemëschten Zalot ☐ Puree	☐ Kabszopp Gefüllten Courgetten (MM) Nuddelen mat Botter ☐ Puree	Profiteroles mat Schokla Kabszalot mat Wuerzelen	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donneschdeg 16.10.2025	☐ Soupe au pistou provençale Pissaladière artisanale, hommage aux marchés de la Côte d'Az ☐ Puree	☐ Soupe au pistou provençale Spaghetti (MM) mat Bolognaisezooss ☐ Puree	Tiramisu Coq au vin rouge de France Gromperepurée	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freideg 17.10.2025	☐ Porettenzopp Agemaachten Hierken (MM) Gequellte Gromperen Cruditéiten ☐ Puree	☐ Porettenzopp Kanéngerchersträmpel Schupfnudeln Brockelcher ☐ Puree	Vacherin Berdorfer Kéis	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samsdeg 18.10.2025	☐ Bauerenzopp Caillette traditionnelle de l'Ardèche aux saveurs du terroir Pommes landaises Bëschchampignonen ☐ Puree	☐ Bauerenzopp Äppelkompott* Kniddelen mat Speck* (MM) ☐ Puree	Vanillspudding* Gereecherten Fësch	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonndeg 19.10.2025	☐ Salade Parisienne Héngerbritt mat Eer an Tapioca Filet de lotte à l'armoricaine Panisse dorée à la fleur de sel Artichauts à la Barigoule ☐ Puree	☐ Salade Parisienne Héngerbritt mat Eer an Tapioca Réi a gekachten Ham* Fritten Gréng Zalot ☐ Puree	Tarte Tatin Lyoner	☐ 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	42 / 2025 0401 +

TAG	TRADITIONELLES MENÜ	MENÜ DES HAUSES	DESSERT ABENDS	KLEINE KARTE
Montag 13.10.2025	☐ Velouté de carottes façon Crécy Tomatensalat	☐ Velouté de carottes façon Crécy Tomatensalat	Frischer Obstsalat	☐ K 1
	☐ Écrasé de pommes aux senteurs boisées Mélodie de racines anciennes rôties miel et Püree	☐ Omelette mit Käse* (MM) Bratkartoffeln Grüne Bohnen Püree	Gouda	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dienstag 14.10.2025	☐ Cremige Brokkolisuppe Blutwurst *(MM) Kartoffelpüree	☐ Cremige Brokkolisuppe Kalbsgeschnetzeltes Pilaw Reis	Crème brûlée mit Mandeln	☐ K 1 ☐ K 2
	☐ Apfelkompott Püree	☐ Überbackener Blumenkohl Püree	Kaffeeplätzchen*	☐ K 3 ☐ K 4
Mittwoch 15.10.2025	☐ Kohlsuppe Flammkuchen Gemischter Salat	☐ Kohlsuppe Gefüllte Zucchini (MM) Nudeln mit Butter	Windbeutel mit Schokoladensosse	☐ K 1 ☐ K 2
	☐ Püree	☐ Püree	Weisskohlsalat mit Möhren	☐ K 3 ☐ K 4
Donnerstag 16.10.2025	☐ Soupe au pistou provençale Pissaladière artisanale, hommage aux marchés de la Côte d'Az	☐ Soupe au pistou provençale Spaghetti (MM) mit Bolognaisesosse	Tiramisu	☐ K 1 ☐ K 2
	☐ Püree	☐ Püree	Coq au vin rouge de France Kartoffelpüree	☐ K 3 ☐ K 4
Freitag 17.10.2025	☐ Lauchsuppe Eingelegte Heringe (MM) Pellkartoffeln	☐ Lauchsuppe Kaninchenkeule Schupfnudeln	Vacherin	☐ K 1 ☐ K 2
	☐ Rohkost Püree	☐ Rosenkohl Püree	Berdorfer Käse	☐ K 3 ☐ K 4
Samstag 18.10.2025	☐ Bauernsuppe Caillette traditionnelle de l'Ardèche aux saveurs du terroir	☐ Bauernsuppe Apfelkompott Mehlknödel mit Speck *(MM)	Vanillepudding*	☐ K 1 ☐ K 2
	☐ Pommes landaises Waldpilze Püree	☐ Püree	Fisch geräuchert	☐ K 3 ☐ K 4
Sonntag 19.10.2025	☐ Salade Parisienne Hühnerbrühe mit Eiern und Tapioka	☐ Salade Parisienne Hühnerbrühe mit Eiern und Tapioka	Tarte tatin	☐ K 1 ☐ K 2
	☐ Filet de lotte à l'armoricaine Panisse dorée à la fleur de sel Artichauts à la Barigoule Püree	☐ Roher und gekochter Schinken* Fritten Grüner Salat Püree	Lyoner	☐ K 3 ☐ K 4
Die Listen der ALLERGENE können beim Restaurant-Leiter nachgefragt werden.		LUXEMBOURG À LA CARTE Sou schmaacht Lëtzebuerg	VM = FLEISCH PÜRIERT MM = MENÜ WEICH	42 / 2025 0401 +