

JOUR	MENU TRADITIONNEL		MENU DE LA MAISON		DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 15.09.2025	☐	Potage aux fines herbes et Philadelphia Tagliatelle (MM) carbonara Salade de tomates	☐	Potage aux fines herbes et Philadelphia Cuisse de canard Pommes de terre à la graisse de canard Haricots blancs sauce tomate	Ananas frais	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Saucisse de foie	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mardi 16.09.2025	☐	Bouillon julienne Falschen Hues* (MM) Pommes de terre à l'ail Chou-fleur gratiné	☐	Bouillon julienne Filet de poisson pané (MM) Pommes de terre au bouillon Épinards	Flan Vanille*	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Poche au pommes*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mercredi 17.09.2025	☐	Potage au brocoli Cordon bleu de dinde pané Frites Tomate au four	☐	Potage au brocoli Ragoût de porc* sauce moutarde Nouilles au beurre Salsifis persillés	Berliner*	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Assortiment de charcuteries*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Jeudi 18.09.2025	☐	Crème de tomates Chicons au jambon * (MM) Pommes de terre nature	☐	Crème de tomates Roulade de poulet (MM) Pommes de terre rissolées Petits pois et carottes	Clafoutis aux quetsches	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Buffet du soir	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Vendredi 19.09.2025	☐	Potage aux légumes de saison Dos de cabillaud (MM) Riz Fondue de poireaux	☐	Potage aux légumes de saison Potée de chou vert avec mettwurst	Cake carotte et noix	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Oeuf au thon	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samedi 20.09.2025	☐	Potage au potiron Goulasch* Nouilles au beurre Chou de Bruxelles	☐	Potage au potiron Tarte à l'oignon (MM) Salade verte	Café glacé*	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Cancoillotte*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dimanche 21.09.2025	☐	Bouillon de boeuf aux vermicelles et oeuf Filet de sandre (MM) Pommes de terre duchesse maison Flan de poivron	☐	Bouillon de boeuf aux vermicelles et oeuf Judd fumé* Pommes de terre au lard Fèves des marais	Tarte Mummen	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Jambon cru et cuit *	☐ 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		38 / 2025 0401 +

DAAG	TRADITIONNELLE MENU		MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 15.09.2025	☐	Kraiderzopp mat Philadelphia Tagliatelle (MM) carbonara Tomatenzalot	☐	Fréschen Ananas	☐ K 1
	☐ Puree		☐ Puree	Groen Drot	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dënnsdeg 16.09.2025	☐	Britt mat Juliennegeméis Falschen Hues* (MM) Gromperen mat Knuewelek Iwerbaakenen Chouffleur	☐	Vanillsflan*	☐ K 1
	☐ Puree		☐ Puree	Äppeltäsch*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mëttwoch 17.09.2025	☐	Brokkolizopp Cordon Bleu vum Schnuddelhong Fritten Tomat am Schäffchen	☐	Berliner*	☐ K 1
	☐ Puree		☐ Puree	Verschidden Charcuterie*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donneschdeg 18.09.2025	☐	Tomatecrèmezopp Chicon mat Ham* (MM) Gekachte Gromperen	☐	Quetschenclafoutis	☐ K 1
	☐ Puree		☐ Puree	Owesbuffet	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freideg 19.09.2025	☐	Zopp mat Geméis aus der Saison Réckefilet vum Cabillaud Räis Gedämpfte Poretten	☐	Muertenkuch mat Nëss	☐ K 1
	☐ Puree		☐ Puree	Eër mat Thon	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samsdeg 20.09.2025	☐	Kürbiszopp Goulasch* Nuddelen mat Botter Brockelcher	☐	Café glacé*	☐ K 1
	☐ Puree		☐ Puree	Kachkéis*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonndeg 21.09.2025	☐	Rëndsbritt mat Vermischel an Eer Filet vum Zander (MM) Hausmacher Duchessegromperen Flan vun Paprika	☐	Mummentaart	☐ K 1
	☐ Puree		☐ Puree	Rei an gekachten Ham*	☐ 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	38 / 2025 0401 +	

TAG	TRADITIONELLES MENÜ	MENÜ DES HAUSES	DESSERT ABENDS	KLEINE KARTE
Montag 15.09.2025	☐ Kräutersuppe mit Philadelphia Tagliatelle (MM) Carbonara Tomatensalat	☐ Kräutersuppe mit Philadelphia Entenkeule Bratkartoffel im Entenschmalz Weisse Bohnen mit Tomatensosse	Frische Ananas	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Leberwurst	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dienstag 16.09.2025	☐ Brühe mit JulienneGemüse Falscher Hase* (MM) Kartoffeln mit Knoblauch Überbackener Blumenkohl	☐ Brühe mit JulienneGemüse Paniertes Fischfilet (MM) Kartoffeln gekocht in der Brühe Spinat	Vanilleflan	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Apfeltaschen	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mittwoch 17.09.2025	☐ Brokkolisuppe Cordon Bleu von der Pute Fritten Ofentomate	☐ Brokkolisuppe Schweineragout* Senfsosse Nudeln mit Butter Schwarzwurzel mit Petersilie	Berliner*	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Aufschnittvariation	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donnerstag 18.09.2025	☐ Tomatencremsuppe Chicorée nach Ardenner Art* (MM) Natur Kartoffeln	☐ Tomatencremsuppe Hähnchenroulade (MM) Bratkartoffeln Erbsen mit Möhren	Plaumen überbacken	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Abendbuffet	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freitag 19.09.2025	☐ Suppe mit Saisongemüse Kabeljaurücken Reis Gedämpfter Lauch	☐ Suppe mit Saisongemüse Wirsingstamper mit Mettwurst	Rüblitorte	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Eier mit Thunfisch	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samstag 20.09.2025	☐ Kürbissuppe Goulasch* Nudeln mit Butter Rosenkohl	☐ Kürbissuppe Zwiebelkuchen (MM) Grüner Salat	Eiskaffee*	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Kochkäse*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonntag 21.09.2025	☐ Rinderbrühe mit Nudeln und Eiern Zanderfilet (MM) Hausmacher Herzoginnenkartoffeln Paprikaflan	☐ Rinderbrühe mit Nudeln und Eiern Geräucherter Schweinekamm* Kartoffeln mit fettem Speck Saubohnen	Grossmutterstorte	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Roher und gekochter Schinken	☐ K 2 ☐ 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		38 / 2025 0401 +