

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 27.10.2025	☐ Potage aux chicons Macaroni au gratin* (MM) ☐ Purée	☐ Potage aux chicons Ragoût de dinde Riz Champignons ☐ Purée	Poire au miel Pâté au poivre vert	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mardi 28.10.2025	☐ Crème aux épinards Boulette maison* (MM) sauce tomate Pommes de terre nature Courgettes ☐ Purée	☐ Crème aux épinards Quiche au saumon (MM) Salade verte ☐ Purée	Fromage blanc aux fruits* Salami campagnard luxembourgeois*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mercredi 29.10.2025	☐ Minestrone Boeuf braisé* sauce à la bière brune Farfalle Carottes persillées ☐ Purée	☐ Minestrone Joues de porc Pommes de terre écrasées au beurre Chou rouge ☐ Purée	Tarte aux quetsches Fromage blanc aux herbes*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Jeudi 30.10.2025	☐ Potage de fèves à la sarriette Cordon bleu de poulet pané Pommes de terre américaines Haricots verts ☐ Purée	☐ Potage de fèves à la sarriette Lëtzebuerger Grillwurst* (MM) Moutarde Pommes de terre nature Chou frisé braisé ☐ Purée	Clafoutis aux cerises Toast Hawaii	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Vendredi 31.10.2025	☐ Potage au potiron Gratin de poisson (MM) Pommes de terre mousseline Julienne de légumes ☐ Purée	☐ Potage au potiron Rôti de porc * Pommes de terre persillées Crudités ☐ Purée	Gâteau de fête* Pain au raisin*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samedi 01.11.2025	☐ Oxtail Pâté riesling Suprême de pintade farcie Gratin dauphinois Petits pois et carottes ☐ Purée	☐ Oxtail Pâté riesling Civet de chevreuil Spätzle Pomme aux aïelles ☐ Purée	Omelette Norvégienne Jambon cru et cuit *	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dimanche 02.11.2025	☐ Consommé vermicelles Choucroute garnie Pommes de terre au lard ☐ Purée	☐ Consommé vermicelles Risotto (MM) Champignons des bois ☐ Purée	Nid d'abeille Oeuf au thon	☐ 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

44 / 2025
0401 +

DAAG	TRADITIONNELLE MENU		MENU VUM HAUS	DESSERT	KLENG KAART
				OWES	
Méindeg 27.10.2025	☐	Chiconszopp Macaronigratin* (MM)	☐	Bir mat Hunneg	☐ K 1
	☐ Puree		☐ Puree	Pâté mat gréngem Pfeffer	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dënsdeg 28.10.2025	☐	Spinatcrèmezopp Hausmaacher Bouletten* (MM) mat Tomatenzooss	☐	Stoffi mat Uebst*	☐ K 1
	☐ Puree	Gekachte Gromperen Courgetten	☐ Puree	Lëtzebuerger Bauerenzoossiss*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mëttwoch 29.10.2025	☐	Minestrone Geschmorten Rëndflesch* mat brong Béier Zooss	☐	Quetschentaart	☐ K 1
	☐ Puree	Farffale Wuerzelen mat Péiterséileg	☐ Puree	Fromage blanc aux herbes*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donneschdeg 30.10.2025	☐	Dullessenzopp mat Bounekräidchen Panéierten Cordon Bleu vum Poulet	☐	Clafoutis mat Kiischten	☐ K 1
	☐ Puree	Amerikanesch Gromperen Gréng Bounen	☐ Puree	Toast mat Ham an Ananas	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freideg 31.10.2025	☐	Kürbiszopp Fëschgratin (MM)	☐	Feierdaagskuch*	☐ K 1
	☐ Puree	Gromperepurée Rengt Geméis	☐ Puree	Schneck*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samsdeg 01.11.2025	☐	Ochsenschwanzzopp Rieslingspaschtéitchen	☐	Omelette Norvégienne	☐ K 1
	☐ Puree	Gefëllten Suprême vum Paerelhung Gromperegratin Ierbesse mat Muerte	☐ Puree	Rei an gekachten Ham*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonndeg 02.11.2025	☐	Vermichelszopp Garnéiert Choucroute	☐	Bienenstich	☐ K 1
	☐ Puree	Speckgromperen	☐ Puree	Eër mat Thon	☐ 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	44/ 202 0401 +

TAG	TRADITIONELLES MENÜ	MENÜ DES HAUSES	DESSERT ABENDS	KLEINE KARTE
Montag 27.10.2025	☐ Chicoréesuppe Macaronigratin* (MM)	☐ Chicoréesuppe Putenragout Reis Champignons	Birne mit Honig	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Pastete mit grünem Pfeffer	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dienstag 28.10.2025	☐ Spinatcremesuppe Hausmacher Frikadellen* (MM)	☐ Spinatcremesuppe Quiche mit Lachs (MM) Grüner Salat	Obstquark*	☐ K 1
	☐ Tomatensosse Natur Kartoffeln Zucchini	☐ Püree	Bauernwurst	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mittwoch 29.10.2025	☐ Minestrone Geschmortes Rindfleisch*	☐ Minestrone Schweinebacken Stampfkartoffel mit Butter Rotkohl	Zwetschgentorte	☐ K 1
	☐ Farfale Karotten mit Petersilie	☐ Püree	Fromage blanc aux herbes*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donnerstag 30.10.2025	☐ Saubohnensuppe mit Bohnenkraut Paniertes Cordon Bleu vom Hähnchen Amerikanische Kartoffeln Grüne Bohnen	☐ Saubohnensuppe mit Bohnenkraut Luxemburger Grillwurst* (MM) Senf Natur Kartoffeln Wirsingkohl	Kirschen überbacken	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Toast Hawaii	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freitag 31.10.2025	☐ Kürbissuppe Fischgratin*	☐ Kürbissuppe Schweinebraten*	Feiertagskuchen	☐ K 1
	☐ Kartoffelpüree Gemüwestreifen	☐ Kartoffeln mit Petersilie Rohkost	Rosienenschnecke	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samstag 01.11.2025	☐ Ochsenschwanzsuppe Rieslingpastete Gefüllte Perlhuhnbrust Kartoffelgratin Erbsen mit Möhren	☐ Ochsenschwanzsuppe Rieslingpastete Rehpfeffer Spätzle Apfel mit Preiselbeeren	Eis mit Baiser	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Roher und gekochter Schinken	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonntag 02.11.2025	☐ Consommé mit Nudeln Sauerkraut garniert Kartoffeln mit fettem Speck	☐ Consommé mit Nudeln Risotto (MM) Waldpilze	Bienenstich	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Eier mit Thunfisch	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Die Listen der ALLERGENE können beim Restaurant-Leiter nachgefragt werden.			VM = FLEISCH PÜRIERT MM = MENÜ WEICH	44 / 2025 0401 +