

JOUR	MENU TRADITIONNEL		MENU DE LA MAISON		DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 29.09.2025	☐	Consommé aux quenelles de semoule Bouhneschlupp avec crêpes (MM)	☐	Consommé aux quenelles de semoule Leidelenger (MM) Pommes de terre lyonnaises Chou-rave	Orange marinée	☐ K1
	☐	Purée	☐	Purée	Saucisse de foie	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Mardi 30.09.2025	☐	Potage aux pois Escalope de poulet panée Frites Potiron sauté	☐	Potage aux pois Blanquette de veau Riz Carottes persillées	Crème caramel*	☐ K1
	☐	Purée	☐	Purée	Pain au chocolat*	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Mercredi 01.10.2025	☐	Crème d'épinards Boudin noir* (MM) Pommes de terre rôties Chou rouge aux pommes	☐	Crème d'épinards Pot au feu de bœuf luxembourgeois* Pommes de terre au bouillon Légumes du bouillon	Tarte aux quetsches	☐ K1
	☐	Purée	☐	Purée	Salade aux œufs*	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Jeudi 02.10.2025	☐	Potage aux légumes de saison Oeufs durs * (MM) sauce béchamel Pommes de terre natures Chou-fleur gratiné	☐	Potage aux légumes de saison Filet de lieu noir (MM) Risotto Fondue de poireaux	Salade de mangues	☐ K1
	☐	Purée	☐	Purée	Saucisson Brioché	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Vendredi 03.10.2025	☐	Potage soissonnais Lëtzebuerger Grillwurst* (MM) sauce curry Frites	☐	Potage soissonnais Boulette maison* (MM) sauce aux câpres Purée Carottes au Beurre	Forêt Noire	☐ K1
	☐	Purée	☐	Purée	Fromage blanc aux herbes*	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Samedi 04.10.2025	☐	Potage aux chicons Ragoût de lapin Polenta crémeuse Haricots verts	☐	Potage aux chicons Quenelle de farine et lard * (MM) Compote de pommes*	Pudding à la banane	☐ K1
	☐	Purée	☐	Purée	Emmenthal	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Dimanche 05.10.2025	☐	Consommé à l'alphabet Salade au chèvre chaud Civet de biche Spätzle Chou rouge aux pommes	☐	Consommé à l'alphabet Salade au chèvre chaud Filet de poisson (MM) Pommes de terre mousseline Épinards	Omelette Norvégienne	☐ K1
	☐	Purée	☐	Purée	Jambon cru et cuit *	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
+ La liste des ALLERGENES peut être demandée au près du Maître d'Hotel.				VM = VIANDE MOULUE MM = MENU MOU		40 / 2025 0401 +

DAAG	TRADITIONNELLE MENU		MENU VUM HAUS		DESSERT	KLENG KAART
					OWES	
Méindeg 29.09.2025	☐	Britt mat Schmullkniddelen Bouneschlupp mat Paangesch (MM)	☐	Britt mat Schmullkniddelen Leidelenger (MM) Gromperen mat Zwiwwelen Kolrawen	Marinéiert Orange	☐ K 1
	☐ Puree		☐ Puree		Groen Drot	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dënnsdeg 30.09.2025	☐	Ierbessenzopp Panéierten Pouletsschnitzel Fritten Gebrodenen Kürbis	☐	Ierbessenzopp Kallefsblanquette Räis Wuerzelen mat Péiterséileg	Karamelscrème*	☐ K 1
	☐ Puree		☐ Puree		Schokolasrull*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mëttwoch 01.10.2025	☐	Spinatcrème Träipen* (MM) Gebroden Gromperen Rouden Kabes mat Äppel	☐	Spinatcrème Gekachtend Lëtzebuerger Rëndfleesch* Gromperen an der Britt gekacht Bouillonsgeméis	Quetschentaart	☐ K 1
	☐ Puree		☐ Puree		Eerzalot*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donneschdeg 02.10.2025	☐	Zopp mat Geméis aus der Saison Hard gekachten Eër * (MM) mat Béchamelzooss Gekachte Gromperen Iwerbaakenen Choufleur	☐	Zopp mat Geméis aus der Saison Filet vum Pollack (MM) Risotto Gedämpfte Poretten	Zalot mat Mango	☐ K 1
	☐ Puree		☐ Puree		Wirschtechen am Deegmantel	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freideg 03.10.2025	☐	Zopp vun wäissen Bounen Lëtzebuerger Grillwurscht* (MM) mat Curryzooss Fritten	☐	Zopp vun wäissen Bounen Hausmaacher Bouletten* (MM) mat Kapernzooss Purée Muerten mat Botter	Schwarzwälder Kirschtorte	☐ K 1
	☐ Puree		☐ Puree		Fromage blanc aux herbes*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samsdeg 04.10.2025	☐	Chiconszopp Ragoût vun der Kanéngchen Crémeg Polenta Gréng Bounen	☐	Chiconszopp Kniddelen mat Speck* (MM) Äppelkompott*	Bananenpudding	☐ K 1
	☐ Puree		☐ Puree		Emmenthaler	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonndeg 05.10.2025	☐	Buschtawenzopp Zalot mat warmem Geesekéiss Hirschkouziwwi Spätzle Rouden Kabes mat Äppel	☐	Buschtawenzopp Zalot mat warmem Geesekéiss Fëschfilet (MM) Gromperepurée Spinat	Omelette Norvégienne	☐ 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	40 / 202 0401 +

TAG	TRADITIONELLES MENÜ	MENÜ DES HAUSES	DESSERT ABENDS	KLEINE KARTE
Montag 29.09.2025	☐ Klare Brühe mit Griessknödel Bohnensuppe mit Pfannkuchen (MM)	☐ Klare Brühe mit Griessknödel Leidelenger Geflügelwurst (MM) Bratkartoffeln mit Zwiebeln Kohlrabi	Marinierte Apfelsine	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Leberwurst	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dienstag 30.09.2025	☐ Erbsensuppe Paniertes Hähnchenschnitzel Fritten	☐ Erbsensuppe Weisses Kalbsragout Reis	Karamelcrème*	☐ K 1
	☐ Gebratener Kürbis	☐ Karotten mit Petersilie	Schokoladenrolle	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mittwoch 01.10.2025	☐ Spinatcremesuppe Blutwurst *(MM) Bratkartoffeln	☐ Spinatcremesuppe Gekochtes luxemburger Rindfleisch*	Zwetschgentorte	☐ K 1
	☐ Rotkohl mit Apfel	☐ Kartoffeln gekocht in der Brühe Gemüse in der Brühe gekocht	Eiersalat*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donnerstag 02.10.2025	☐ Suppe mit Saisongemüse Hart gekochtes Ei *(MM) mit Béchamelsosse	☐ Suppe mit Saisongemüse Filet vom Pollack (MM) Risotto	Mangosalat	☐ K 1
	☐ Natur Kartoffeln Überbackener Blumenkohl	☐ Gedämpfter Lauch	Würstchen im Teigmantel	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freitag 03.10.2025	☐ Weisse Bohnensuppe Luxembuerger Grillwurst* (MM) Currysosse	☐ Weisse Bohnensuppe Hausmacher Frikadellen* (MM) mit Kapernsosse	Schwarzwälder Kirschtorte	☐ K 1
	☐ Fritten	☐ Püree Karotten in Butter	Fromage blanc aux herbes*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samstag 04.10.2025	☐ Chicoréesuppe Kaninchenragout Cremige Polenta	☐ Chicoréesuppe Mehlknödel mit Speck *(MM) Apfelkompott	Bananenpudding*	☐ K 1
	☐ Grüne Bohnen	☐ Püree	Emmenthal Käse	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonntag 05.10.2025	☐ Buchstabensuppe Salat mit warmem Ziegenkäse Hirschpfeffer	☐ Buchstabensuppe Salat mit warmem Ziegenkäse Fischfilet (MM)	Eis mit Baiser	☐ K 1
	☐ Spätzle	☐ Kartoffelpüree Spinat	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	40 / 2025 0401 +