SERVIOR
Op der Rhum

Menü vom 29.09.2025 bis 05.10.2025

TAG	TRADITIONELLES MENÜ	MENÜ DES HAUSES	DESSERT ABENDS	KLEINE KARTE
Montag 29.09.2025	☐ Erbsensuppe Bohnensuppe mit Pfannkuchen (MM) ☐ Püree	☐ Erbsensuppe Leidelenger Geflügelwurst (MM) Bratkartoffeln mit Zwiebeln Kohlrabi ☐ Püree	Marinierte Apfelsine Nizza Salat	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dienstag 30.09.2025	☐ Klare Brühe mit Griessknödel Paniertes Hähnchenschnitzel Fritten Gebratener Kürbis ☐ Püree	☐ Klare Brühe mit Griessknödel Weisses Kalbsragout Reis Karotten mit Petersilie ☐ Püree	Karamelcrème* Mettwurst	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mittwoch 01.10.2025	☐ Spinatcremesuppe Blutwurst *(MM) Bratkartoffeln Rotkohl mit Äpfel ☐ Püree	☐ Spinatcremesuppe Gekochtes luxemburger Rindfleisch* Kartoffeln gekocht in der Brühe Gemüse in der Brühe gekocht ☐ Püree	Zwetschgentorte Eiersalat*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donnerstag 02.10.2025	☐ Suppe mit Saisongemüse Hart gekochtes Ei *(MM) mit Béchamelsosse Natur Kartoffeln Überbackener Blumenkohl ☐ Püree	☐ Suppe mit Saisongemüse Filet vom Pollack (MM) Risotto Gedämpfter Lauch ☐ Püree	Quark mit Banane* Putenschinken	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freitag 03.10.2025	☐ Weisse Bohnensuppe Tagliatelle (MM) mit Lachs und kleinem Gemüse ☐ Püree	☐ Weisse Bohnensuppe Krustenbraten* Kroketten Linsen ☐ Püree	Schwarzwälder Kirschtorte Apfeltaschen	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samstag 04.10.2025	☐ Chicoréesuppe Kaninchenragout Cremige Polenta Grüne Bohnen ☐ Püree	☐ Chicoréesuppe Mehlknödel mit Speck *(MM) Apfelkompott ☐ Püree	Pfirsischmus Belgische Käsevariation	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonntag 05.10.2025	☐ Buchstabensuppe Salat mit warmem Ziegenkäse Hirschpfeffer Spätzle Birne im roten Wein ☐ Püree	☐ Buchstabensuppe Salat mit warmem Ziegenkäse Jakobsmuschel mit Fisch (MM) Kartoffelpüree Spinat ☐ Püree	Eis mit Baiser Roher und gekochter Schinken	☐ K 1 ☐ 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