

DAAG	TRADITIONNELLE MENU		MENU VUM HAUS		DESSERT	KLENG KAART
					OWES	
Méindeg 13.10.2025	☐ Velouté de carottes façon Crécy Tarte au Maroilles Rôti de boeuf à léchalote	☐ Velouté de carottes façon Crécy Tarte au Maroilles Omelett mat Kéis* (MM)	☐ Puree	☐ Puree	Profiteroles mat Schokla	☐ K 1
	☐ Écrasé de pommes aux senteurs boisées Mélodie de racines anc. rôties miel et romarin	☐ Gebroden Gromperen Gréng Bounen			Gouda	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dënsdeg 14.10.2025	☐ Geméiscrèmezopp Träipen* (MM) Gromperepurée Äppelkompott*	☐ Geméiscrèmezopp Pochéirten Filet vum Kabeljau (MM) Gromperen mat Safran Muerten an Zelleri	☐ Puree	☐ Puree	Crème à la lavande	☐ K 1
	☐ Puree	☐ Puree			Rei an gekachten Ham*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mëttwoch 15.10.2025	☐ Kabszopp Coq au vin rouge de France Gromperegratin Kürbisflan	☐ Kabszopp Cordon Bleu vum Schnuddelhong Nuddelen mat Botter Champignons mat Rahm	☐ Puree	☐ Puree	Frësch Uebstzalot	☐ K 1
	☐ Puree	☐ Puree			Œuf Chimay	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donneschdeg 16.10.2025	☐ Soupe au pistou provençale Pissaladière artisanale, hommage aux marchés de la Côte d'Azur	☐ Soupe au pistou provençale Spaghetti (MM) mat Bolognaisezooss	☐ Puree	☐ Puree	Bananemousse*	☐ K 1
	☐ Puree	☐ Puree			Berdorfer Kéis	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freideg 17.10.2025	☐ Porettenzopp Agemaachten Hierken (MM) Gequellte Gromperen Cruditéiten	☐ Porettenzopp Kanéngercherstrëmpel Schupfnudeln Brockelcher	☐ Puree	☐ Puree	Vacherin	☐ K 1
	☐ Puree	☐ Puree			Schinkenwurst*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samsdeg 18.10.2025	☐ Zellericrèmezopp Caillette traditionnelle de l'Ardèche aux saveurs du terroir	☐ Zellericrèmezopp Rëndfleesch Bourguignon* Gekachte Gromperen Ribben	☐ Puree	☐ Puree	Zitrounenkuch*	☐ K 1
	☐ Pommes landaises Bëschchampignonen	☐ Pommes landaises Bëschchampignonen			Gereecherten Fësch	☐ 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	☐ Salade Parisienne Héngerbritt mat Eer an Tapioca Suprême vum Poulet Tagliatelles Caraméliséierten Chicon	☐ Puree	☐ Puree	Tarte Tatin	☐ K 1
	☐ Puree	☐ Puree			Lyoner	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
+	D'Lëscht vun den ALLERGENEN kënnt Dir gär beim Responsabel vun der Restauration nofroen.		LUXEMBOURG À LA CARTE Sou schmaacht Lëtzebuerg		VM = GEMUELENT FLEESCH MM = MENU MOU	42/ 202 0401 +