

DAAG	TRADITIONNELLE MENU	MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 03.11.2025	☐ Geméiscrèmezopp Ragoût vun der Kanéngchen Fusilli ☐ Gebrodenen Kürbis Puree	☐ Geméiscrèmezopp Chili Con Carne (MM) Räis ☐ Puree	Café glacé* Lyoner	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Dënsdeg 04.11.2025	☐ Ënnenzopp Kniddelen mat Speck* (MM) Äppelkompott* ☐ Puree	☐ Ënnenzopp Wäisst vum Poulet mat Räis Muerten mat Thymian ☐ Puree	Schokkelas-Mousse Duett Camembert	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Méttwoch 05.11.2025	☐ Brokkolizopp Champignons am Bliederdeeg (MM) Péiterséileggromperen ☐ Puree	☐ Brokkolizopp Panéierten Dindeschnitzel Fritten Schwaarz Wuerzelen mat Péiterséileg ☐ Puree	Mirabellentaart Chaumes	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Donneschdeg 06.11.2025	☐ Muertenzopp Wäinzoossiss (MM) mat Moschterzooss Gebroden Gromperen Brockelcher ☐ Puree	☐ Muertenzopp Kuddelfleck * Gekachte Gromperen Muerten mat Botter ☐ Puree	Roudfriichtenmousse* Feuilleté mat Kéis	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Freideg 07.11.2025	☐ Zellericrèmezopp Filet vum Pollack (MM) Grompere mat Bratzelen Spinat ☐ Puree	☐ Zellericrèmezopp Rëndscarbonnade op flammänesch Art* Nuddelen mat Botter Ierbessen mat Speck ☐ Puree	Bir am roudem Wäin Groen Drot	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Samsdeg 08.11.2025	☐ Zopp mat Geméis aus der Saison Chicon mat Ham* (MM) Gromperepurée ☐ Puree	☐ Zopp mat Geméis aus der Saison Kallefsliewer Knöpfle Zellerisgratin ☐ Puree	Frësch Uebstzalot Fierkelsjelli*	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Sonndeg 09.11.2025	☐ Britt mat getripsten Eer Hämmelsgigot Gromperegratin Flageoleten ☐ Puree	☐ Britt mat getripsten Eer Gefüllten Wäisst vum Poulet Polenta Gemëschte Geméis ☐ Puree	Dem Pâtissier säin Dessert Krevettencocktail	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4

D'Lëscht vun den ALLERGENEN kënnt Dir gär
beim Responsabel vun der Restauration nofroen.



VM = GEMUELENT FLEESCH
MM = MENU MOU

45 / 2025
0401 +