

DAAG	TRADITIONNELLE MENU		MENU VUM HAUS		DESSERT	KLENG KAART
					OWES	
Méindeg 10.11.2025	☐	Porettenzopp Omelett mat Kraider* (MM)	☐	Porettenzopp Träipen* (MM)	Crème brûlée	☐ K1
	☐	Fritten Zellerisgratin	☐	Gromperepurée Roude Kabes	Fierkelsjelli*	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Dënsdeg 11.11.2025	☐	Tomatenzopp Marinéierten Pouletspilon	☐	Tomatenzopp Gebakene Fëschfilet (MM)	Äppelkuch*	☐ K1
	☐	Grompere mat Rosmarin Gréng Bounen	☐	Gekachte Gromperen Wuerzelpurée	Gorgonzola	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Mëttwoch 12.11.2025	☐	Zopp vun wäissen Bounen Gromperenkichelcher (MM)	☐	Zopp vun wäissen Bounen Pouletsgeschnetzeltes	Uebsttaart	☐ K1
	☐	Äppelkompott*	☐	Grompere mat Bratzelen Gekrauselten Kabes	Croque Monsieur	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Donneschdeg 13.11.2025	☐	Champignonscrèmezopp Gekachtend Lëtzebuerger Rëndfleisch*	☐	Champignonscrèmezopp Risotto	Schokelaspudding*	☐ K1
	☐	Gromperen an der Britt gekacht Bouillongeméis	☐	Champignons mat Rahm	Wëldsalami	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Freideg 14.11.2025	☐	Tomatéiert Britt mat Vermichel Filet vum Aiglefin (MM)	☐	Tomatéiert Britt mat Vermichel Gereecherten Judd*	Roudfriichtenmousse*	☐ K1
	☐	Péiterséileggromperen Kürbisflan	☐	Speckgromperen Gaardebounen	Russesch Eer	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Samsdeg 15.11.2025	☐	Gréng Geméiszopp Kallefsblanquette	☐	Gréng Geméiszopp Cannellonien mat Ricotta a Spinat (MM)	Waassermeloun	☐ K1
	☐	Räis Wuerzelen mat Péiterséileg	☐	Zalot vum Buffet	Verschidden Kéisarten*	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Sonndeg 16.11.2025	☐	Héngerbritt mat Eer Gefüllten Kallefsbrëschtchen (MM)	☐	Héngerbritt mat Eer Hirschkouziwwi	Dem Pâtissier säin Dessert	☐ K1
	☐	Hausmacher Duchessegromperen Caraméliséierten Chicon	☐	Spätzle Bir mat Airellen	Pochéierte Saumon	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4

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



VM = GEMUELENT FLEESCH
MM = MENU MOU

46 / 2025
0401 +