

JOUR	MENU TRADITIONNEL		MENU DE LA MAISON		DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 03.11.2025	☐	Potage Crécy Ragoût de lapin Fusilli Potiron sauté	☐	Potage Crécy Bouneschlupp avec Mettwurst	Salade de fruits frais	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Lyoner	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Mardi 04.11.2025	☐	Soupe à l'oignon Quenelle de farine et lard * (MM) Compote de pommes*	☐	Soupe à l'oignon Blanc de poulet au riz Carottes au thym	Crème espresso *	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Camembert	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Mercredi 05.11.2025	☐	Potage au brocoli Feuilleté aux champignons (MM) Pommes de terre persillées	☐	Potage au brocoli Escalope de dinde panée Frites Salsifis persillés	Tarte aux quetsches	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Salade aux œufs*	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Jeudi 06.11.2025	☐	Bouillon de légumes à l'alphabet Saucisse au vin (MM) sauce moutarde Pommes de terre rôties Chou de Bruxelles	☐	Bouillon de légumes à l'alphabet Pain de viande* (MM) Oeuf sur le plat* Purée	Yaourt à la mangue *	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Feuilleté au fromage	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Vendredi 07.11.2025	☐	Crème de céleri Filet de lieu noir (MM) Pommes de terre ciboulette Épinards	☐	Crème de céleri Carbonnade flamande* Nouilles au beurre Petits pois au lard	Café glacé*	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Saucisse de foie	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Samedi 08.11.2025	☐	Potage aux légumes de saison Chicons au jambon * (MM) Purée de pommes de terre	☐	Potage aux légumes de saison Roulade de boeuf* Pommes de terre persillées Chou rouge	Poire au vin rouge	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Poche au pommes*	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Dimanche 09.11.2025	☐	Consommé mimosa Gigot d'agneau Gratin dauphinois Flageolets	☐	Consommé mimosa Filet de saumon rôti (MM) Pommes de terre aux poireaux Brocolis	Forêt Noire	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Cocktail crevettes	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
+ La liste des ALLERGENES peut être demandée au près du Maître d'Hotel.				VM = VIANDE MOULUE MM = MENU MOU		45 / 2025 0401 +

DAAG	TRADITIONNELLE MENU	MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 03.11.2025	☐ Muertenzopp Ragoût vun der Kanéngchen Fusilli Gebrodenen Kürbis ☐ Puree	☐ Muertenzopp Bouneschlupp mat Mettwurst ☐ Puree	Frësch Uebstzalot Lyoner	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dënsdeg 04.11.2025	☐ Ënnenzopp Kniddelen mat Speck* (MM) Äppelkompott* ☐ Puree	☐ Ënnenzopp Wäisst vum Poulet mat Räs Muerten mat Thymian ☐ Puree	Espressocrema* Camembert	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mëttwoch 05.11.2025	☐ Brokkolizopp Champignons am Bliederdeeg (MM) Péiterséileggromperen ☐ Puree	☐ Brokkolizopp Panéierten Dindeschnitzel Fritten Schwaarz Wuerzelen mat Péiterséileg ☐ Puree	Quetschentaart Eerzalot*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donneschdeg 06.11.2025	☐ Geméisbouillon mat Buchstaven Wäinzooss (MM) mat Moschterzooss Gebroden Gromperen Brockelcher ☐ Puree	☐ Geméisbouillon mat Buchstaven Hackbrod* (MM) Spigeleer* Purée ☐ Puree	Joghurt mat Mango* Feuilleté mat Kéis	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
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	Café glacé* Groen Drot	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samsdeg 08.11.2025	☐ Zopp mat Geméis aus der Saison Chicon mat Ham* (MM) Gromperepurée ☐ Puree	☐ Zopp mat Geméis aus der Saison Rëndsroulade* Péiterséileggromperen Roude Kabes ☐ Puree	Bir am roudem Wäin Äppeltäsch*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonndeg 09.11.2025	☐ Britt mat getripsten Eer Hämmelsigot Gromperegratin Flageoleten ☐ Puree	☐ Britt mat getripsten Eer Gebrodene Saumon (MM) Gromperen mat Poretten Brokkoli ☐ Puree	Schwarzwälder Kirschtorte Krevettencocktail	☐ K 1 ☐ 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	45 / 2025 0401 +

TAG	TRADITIONELLES MENÜ	MENÜ DES HAUSES	DESSERT ABENDS	KLEINE KARTE
Montag 03.11.2025	☐ Möhrensuppe Kaninchenragout Fusilli ☐ Gebratener Kürbis Püree	☐ Möhrensuppe Bohnsuppe mit Mettwurst ☐ Püree	Frischer Obstsalat	☐ K 1
			Lyoner	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dienstag 04.11.2025	☐ Zwiebelsuppe Mehlknödel mit Speck *(MM) Apfelkompott ☐ Püree	☐ Zwiebelsuppe Feinstes vom Huhn mit Reis Karotten mit Thymian ☐ Püree	Espressocreame*	☐ K 1
			Camembert	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mittwoch 05.11.2025	☐ Brokkolisuppe Pilze im Blätterteig (MM) Kartoffeln mit Petersilie ☐ Püree	☐ Brokkolisuppe Panierter Putenschnitzel Fritten Schwarzwurzel mit Petersilie ☐ Püree	Zwetschgentorte	☐ K 1
			Eiersalat*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donnerstag 06.11.2025	☐ Gemüsebrühe mit Buchstabennudeln Wäinzoossiss (MM) Senfsosse Bratkartoffeln Rosenkohl ☐ Püree	☐ Gemüsebrühe mit Buchstabennudeln Hackfleischbraten * (MM) Spiegelei Püree ☐ Püree	Mangojoghurt*	☐ K 1
			Blätterteig mit Käse	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freitag 07.11.2025	☐ Cremige Selleriesuppe Filet vom Pollack (MM) Kartoffeln mit Schnittlauch Spinat ☐ Püree	☐ Cremige Selleriesuppe Rinderragout Flämisch* Nudeln mit Butter Erbsen mit Speck ☐ Püree	Eiskaffee*	☐ K 1
			Leberwurst	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samstag 08.11.2025	☐ Suppe mit Saisongemüse Chicorée nach Ardenner Art* (MM) Kartoffelpüree ☐ Püree	☐ Suppe mit Saisongemüse Rinderroulade * Kartoffeln mit Petersilie Rotkohl ☐ Püree	Birne im roten Wein	☐ K 1
			Apfeltaschen	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonntag 09.11.2025	☐ Klare Brühe mit geflockten Eiern Hammelkeule Kartoffelgratin Flagolett Bohnen ☐ Püree	☐ Klare Brühe mit geflockten Eiern Gebratener Lachs (MM) Kartoffeln mit Lauch Brokoli ☐ Püree	Schwarzwälder Kirschtorte	☐ K 1
			Krevettencocktail	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Die Listen der ALLERGENE können beim Restaurant-Leiter nachgefragt werden.			VM = FLEISCH PÜRIERT MM = MENÜ WEICH	45 / 2025 0401 +