

JOUR	MENU TRADITIONNEL		MENU DE LA MAISON		DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 10.11.2025	☐	Potage aux poireaux Omelette aux herbes* (MM) Frites Céleri au gratin	☐	Potage aux poireaux Pilon de poulet mariné Pommes de terre au romarin Chou frisé braisé	Orange marinée	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Brioche fourrée*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mardi 11.11.2025	☐	Potage à la tomate Boudin noir* (MM) Purée de pommes de terre Oignons poêlés Compote de pommes*	☐	Potage à la tomate Sauerbraten* Chou rouge Semmelknödel	Berliner*	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Salade de thon	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mercredi 12.11.2025	☐	Potage soissonnais Galettes de pommes de terre (MM) Compote de pommes*	☐	Potage soissonnais Emincé de poulet Pommes de terre ciboulette Chou frisé braisé	Tarte Mummén	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Salami de gibier	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Jeudi 13.11.2025	☐	Crème de champignons Pot au feu de bœuf luxembourgeois* Pommes de terre au bouillon Légumes du bouillon	☐	Crème de champignons Penne (MM) sauce boscaiola Salade de roquette	Pudding au chocolat*	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Croissant gratiné*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Vendredi 14.11.2025	☐	Consommé à l'andalouse Filet d'aiglefin (MM) Pommes de terre persillées Flan de potiron	☐	Consommé à l'andalouse Judd fumé* Pommes de terre au lard Fèves des marais	Parfait glacé aux noix*	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Oeuf à la russe	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samedi 15.11.2025	☐	Potage aux légumes verts Blanquette de veau Riz Carottes persillées	☐	Potage aux légumes verts Tartiflette (MM) Crudités	Muffins au chocolat au lait d'amande	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Assortiment de fromages*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dimanche 16.11.2025	☐	Bouillon de poule aux oeufs Poitrine de veau farcie (MM) Pommes de terre duchesse maison Chicon caramélisé	☐	Bouillon de poule aux oeufs Civet de biche Spätzle Poire aux aïelles	Sachertorte	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		Saumon Gravlax (MM)	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
La liste des ALLERGENES peut être demandée au près du Maître d'Hotel.					VM = VIANDE MOULUE MM = MENU MOU	46 / 2025 0401 +

DAAG	TRADITIONNELLE MENU	MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 10.11.2025	☐ Porettenzopp Omelett mat Kraider* (MM) Fritten Zellerisgratin ☐ Puree	☐ Porettenzopp Marinéierten Pouletspilon Gromperen mat Rosmarin Gekrauselten Kabes ☐ Puree	Marinéiert Orange Gefüllten Brioche*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dënsdeg 11.11.2025	☐ Tomatenzopp Träipen* (MM) Gromperepurée Gebroden Ennen Äppelkompott* ☐ Puree	☐ Tomatenzopp Sauerbrot* Roude Kabes Semmelknödel ☐ Puree	Berliner* Thonzalot	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mëttwoch 12.11.2025	☐ Zopp vun wäissen Bounen Gromperenkichelcher (MM) Äppelkompott* ☐ Puree	☐ Zopp vun wäissen Bounen Pouletsgeschnetzelt Grompere mat Bratzelen Gekrauselten Kabes ☐ Puree	Mummentaart Wëldsalami	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donneschdeg 13.11.2025	☐ Champignonscrèmezopp Gekachtend Lëtzebuerger Rëndfleisch* Gromperen an der Britt gekacht Bouillonggeméis ☐ Puree	☐ Champignonscrèmezopp Penne (MM) mat Zooss boscaiola Roquette Zaloot ☐ Puree	Schokelaspudding* Iwerbakene Croissant*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freideg 14.11.2025	☐ Tomatéiert Britt mat Vermichel Filet vum Aiglefin (MM) Péiterséileggromperen Kürbisflan ☐ Puree	☐ Tomatéiert Britt mat Vermichel Gereecherten Judd* Speckgromperen Gaardebounen ☐ Puree	Parfait mat Nöss* Russesch Eer	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samsdeg 15.11.2025	☐ Gréng Geméiszopp Kallefsblanquette Räis Wuerzelen mat Péiterséileg ☐ Puree	☐ Gréng Geméiszopp Tartiflette (MM) Cruditéiten ☐ Puree	Schoklasmuffins mat Mandelmëllech Verschidden Kéisarten*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonntag 16.11.2025	☐ Héngerbritt mat Eer Gefüllten Kallefsbrëschtchen (MM) Hausmacher Duchessegromperen Caraméliséierten Chicon ☐ Puree	☐ Héngerbritt mat Eer Hirschkouziwwi Spätzle Bir mat Airellen ☐ Puree	Sachertorte Gravlox Saumon (MM)	☐ 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	46 / 2025 0401 +

TAG	TRADITIONELLES MENÜ	MENÜ DES HAUSES	DESSERT ABENDS	KLEINE KARTE
Montag 10.11.2025	☐ Lauchsuppe Kräuteromelette *(MM) Fritten Gratinierter Selleri ☐ Püree	☐ Lauchsuppe Marinierte Hähnchenunterschenkel Rosmarinkartoffeln Wirsingkohl ☐ Püree	Marinierte Apfelsine Brioche	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dienstag 11.11.2025	☐ Tomatensuppe Blutwurst *(MM) Kartoffelpüree Gebratene Zwiebeln Apfelkompott ☐ Püree	☐ Tomatensuppe Sauerbraten * Rotkohl Semmelknödel ☐ Püree	Berliner* Thunfischsalat	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mittwoch 12.11.2025	☐ Weisse Bohnensuppe Kartoffelpuffer (MM) Apfelkompott ☐ Püree	☐ Weisse Bohnensuppe Hähnchengeschnetzeltes Kartoffeln mit Schnittlauch Wirsingkohl ☐ Püree	Grossmutterstorte Wildsalami	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donnerstag 13.11.2025	☐ Cremige Pilzsuppe Gekochtes luxemburger Rindfleisch* Kartoffeln gekocht in der Brühe Gemüse in der Brühe gekocht ☐ Püree	☐ Cremige Pilzsuppe Penne (MM) mit Boscaiola Sosse Raukensalat ☐ Püree	Schokoladenpudding* Croissant überbacken	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freitag 14.11.2025	☐ Consommé mit Nudeln und Tomaten Haddockfilet (MM) Kartoffeln mit Petersilie Kürbisflan ☐ Püree	☐ Consommé mit Nudeln und Tomaten Geräucherter Schweinekamm* Kartoffeln mit fettem Speck Saubohnen ☐ Püree	Nussparfait Russische Eier	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samstag 15.11.2025	☐ Grüne Gemüsesuppe Weisses Kalbsragout Reis Karotten mit Petersilie ☐ Püree	☐ Grüne Gemüsesuppe Kartoffelauflauf mit Reblochon-Käse Rohkost ☐ Püree	Schokoladenmuffins mit Mandelmilch Käsevariation	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonntag 16.11.2025	☐ Hühnerbrühe mit Eiern Gefüllte Kalbsbrust (MM) Hausmacher Herzoginnenkartoffeln Caramelisierter Chicorree ☐ Püree	☐ Hühnerbrühe mit Eiern Hirschpfeffer Spätzle Birne mit Preiselbeeren ☐ Püree	Sachertorte Graved Lachs (MM)	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Die Listen der ALLERGENE können beim Restaurant-Leiter nachgefragt werden.			VM = FLEISCH PÜRIERT MM = MENÜ WEICH	46 / 2025 0401 +