

JOUR	MENU TRADITIONNEL		MENU DE LA MAISON		DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 24.11.2025	☐	Crème de volaille Crépinette de veau (MM) Pommes de terre nature Lentilles	☐	Crème de volaille Tarte à l'oignon (MM)	Salade de fruits frais	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Pâté crème	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Mardi 25.11.2025	☐	Bouneschlupp Escalope de dinde panée Purée de pommes de terre Champignons poêlés	☐	Bouneschlupp Chicons au jambon * (MM) Pommes de terre persillées	Pomme au four*	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Gouda	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Mercredi 26.11.2025	☐	Potage Crécý Oeuf au plat* (MM) Nouilles au beurre Salade verte	☐	Potage Crécý Émincé de porc* Blé gourmand Chou de Bruxelles	Crème au Baileys	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Oeuf mimosa	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Jeudi 27.11.2025	☐	Crème de céleri Lasagne (MM)	☐	Crème de céleri Cuisse de poulet rôtie Frites Potiron sauté	Gâteau aux Petits Beurre	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Toast savoyard	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Vendredi 28.11.2025	☐	Minestrone Filet de truite rôti (MM) Pommes de terre ciboulette Brocolis	☐	Minestrone Boulette maison* (MM) Purée de pommes de terre Oignons poêlés	Café glacé*	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Fromage blanc aux herbes*	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Samedi 29.11.2025	☐	Potage Dubarry Blanc de poulet au riz Carottes au Beurre	☐	Potage Dubarry Joue de bœuf braisée au Pinot Noir Fusilli Salsifis sauce crème	Panna cotta*	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Pain d'épices	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Dimanche 30.11.2025	☐	Consommé de boeuf au tapioca et madère Civet de marcassin Croquettes Chou rouge aux pommes	☐	Consommé de boeuf au tapioca et madère Gratin de poisson (MM) Risotto Haricots verts	Nid d'abeille	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Truite fumée	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
+ La liste des ALLERGENES peut être demandée au près du Maître d'Hotel.				VM = VIANDE MOULUE MM = MENU MOU		48 / 2025 0401 +

DAAG	TRADITIONNELLE MENU		MENU VUM HAUS		DESSERT	KLENG KAART
					OWES	
Méindeg 24.11.2025	☐	Pouletschrèmezopp Kallefscrépinette (MM) Gekachte Gromperen Lënsen	☐	Pouletschrèmezopp Zwiwweltaart (MM)	Frësch Uebstzalot	☐ K 1
	☐ Puree		☐ Puree		Rengen Pâté	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dënsdeg 25.11.2025	☐	Bouneschlupp Panéierten Dindeschnitzel Gromperepurée Gebroden Champignoen	☐	Bouneschlupp Chicon mat Ham* (MM) Péiterséileggromperen	Apel am Schäffchen*	☐ K 1
	☐ Puree		☐ Puree		Gouda	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mëttwoch 26.11.2025	☐	Muertenzopp Spigeleer* (MM) Nuddelen mat Botter Gréng Zalot	☐	Muertenzopp Schwéngsgeschnetzeltes* Weess mat klengem Geméis Brockelcher	Baileyscrème	☐ K 1
	☐ Puree		☐ Puree		Mimosa Eer	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donneschdeg 27.11.2025	☐	Zellericrèmezopp Lasagne (MM)	☐	Zellericrèmezopp Gebroden Pouletshämmchen Fritten Gebrodenen Kürbis	Kalen Hond	☐ K 1
	☐ Puree		☐ Puree		Toast mat Ham an Raclettekéis	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freideg 28.11.2025	☐	Minestrone Gebrodene Forellefilet (MM) Grompere mat Bratzelen Brokkoli	☐	Minestrone Hausmaacher Bouletten* (MM) Gromperepurée Gebroden Ennen	Café glacé*	☐ K 1
	☐ Puree		☐ Puree		Stoffi mat Kraider*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samsdeg 29.11.2025	☐	Choufleurszopp Wäisst vum Poulet mat Räis Muerten mat Botter	☐	Choufleurszopp Rëndsbaaken am Pinot Noir Fusilli Schwaarz Wuerzelen mat Rahmzooss	Panna Cotta*	☐ K 1
	☐ Puree		☐ Puree		Liefkuch	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonndeg 30.11.2025	☐	Rëndsconsommé mat Tapioca an Madeire Wëldschwäinziwwi Kroketten Rouden Kabes mat Äppel	☐	Rëndsconsommé mat Tapioca an Madeire Fëschgratin (MM) Risotto Gréng Bounen	Bienenstich	☐ K 1
	☐ Puree		☐ Puree		Gereechert Frell	☐ 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	48 / 2025 0401 +

TAG	TRADITIONELLES MENÜ	MENÜ DES HAUSES	DESSERT ABENDS	KLEINE KARTE
Montag 24.11.2025	☐ Hühnercremesuppe Kalbsgehacktes im Schweinenetz (MM) Natur Kartoffeln Linsen	☐ Hühnercremesuppe Zwiebelkuchen (MM)	Frischer Obstsalat	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Crempastete	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dienstag 25.11.2025	☐ Bouneschlupp Panierter Putenschnitzel Kartoffelpüree Gebratene Champignons	☐ Bouneschlupp Chicorée nach Ardenner Art* (MM) Kartoffeln mit Petersilie	Gebratener Apfel*	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Gouda	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mittwoch 26.11.2025	☐ Möhrensuppe Spiegeleier* (MM) Nudeln mit Butter Grüner Salat	☐ Möhrensuppe Schweinegeschnetzeltes* Weizen mit feinem Gemüse Rosenkohl	Baileyskreme	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Russische Eier	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donnerstag 27.11.2025	☐ Cremige Selleriesuppe Lasagne (MM)	☐ Cremige Selleriesuppe Gebratene Hähnchenkeule Fritten Gebratener Kürbis	Kalter Hund*	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Toast mit Schinken und Raclettekéis	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freitag 28.11.2025	☐ Minestrone Gebratenes Forellenfilet (MM) Kartoffeln mit Schnittlauch Brokoli	☐ Minestrone Hausmacher Frikadellen* (MM) Kartoffelpüree Gebratene Zwiebeln	Eiskaffee*	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Quark mit Kräutern*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samstag 29.11.2025	☐ Blumenkohlsuppe Feinstes vom Huhn mit Reis Karotten in Butter	☐ Blumenkohlsuppe Rinderbäckcen in Pinot Noir Fusilli Schwarzwurzel mit Rahmsosse	Panna Cotta*	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Lebkuchen	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonntag 30.11.2025	☐ Rinderconsommé mit Tapioka und Madeire Wildschweinpfeffer Kroketten Rotkohl mit Apfel	☐ Rinderconsommé mit Tapioka und Madeire Fischgratin* Risotto Grüne Bohnen	Bienenstich	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	geräucherte Forelle	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Die Listen der ALLERGENE können beim Restaurant-Leiter nachgefragt werden.			VM = FLEISCH PÜRIERT MM = MENÜ WEICH	48 / 2025 0401 +