

TAG	TRADITIONELLES MENÜ	MENÜ DES HAUSES	DESSERT ABENDS	KLEINE KARTE
Montag 10.11.2025	☐ Lauchsuppe Kräuteromelette *(MM) Fritten Gratinierter Selleri	☐ Lauchsuppe Blutwurst *(MM) Kartoffelpüree Rotkohl	Brownie	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Brioche	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dienstag 11.11.2025	☐ Tomatensuppe Marinierte Hähnchenunterschenkel Rosmarinkartoffeln Grüne Bohnen	☐ Tomatensuppe Frittiertes Fischfilet (MM) Natur Kartoffeln Erbsenpüree	Marinierte Apfelsine	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Käsekrokette	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mittwoch 12.11.2025	☐ Weisse Bohnensuppe Kartoffelpuffer (MM) Apfelkompott	☐ Weisse Bohnensuppe Hähnchengeschnetzeltes Kartoffeln mit Schnittlauch Wirsingkohl	Zitronenkuchen*	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Thunfischsalat	☐ 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	☐ Cremige Pilzsuppe Penne (MM) mit Boscaiola Sosse Grüner Salat	Schokoladenpudding*	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Wildsalami	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freitag 14.11.2025	☐ Consommé mit Nudeln und Tomaten Haddockfilet (MM) Kartoffeln mit Petersilie Kürbisflan	☐ Consommé mit Nudeln und Tomaten Geräucherter Schweinekamm* Kartoffeln mit fettem Speck Saubohnen	Nussparfait	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Russische Eier	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samstag 15.11.2025	☐ Grüne Gemüsesuppe Weisses Kalbsragout Reis Karotten mit Petersilie	☐ Grüne Gemüsesuppe Kartoffelaufbau mit Reblochon-Käse Rohkost	Banane mit Schokolade	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Käsevariation	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonntag 16.11.2025	☐ Hühnerbrühe mit Eiern Gefüllte Kalbsbrust (MM) Hausmacher Herzoginnenkartoffeln Caramelisierter Chicorree	☐ Hühnerbrühe mit Eiern Geflügelspiess Gebratene Zucchini Bulgur	Sachertorte	☐ K 1
	☐ Püree	☐ Püree	Pochierter Lachs	☐ 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 +