

Eis kleng Kaart

Vum 06.10.2025 bis den 02.11.2025

1. Traipen mat Purée an Äppelkompott (Lactose; Sulfites)
2. Spigeleër mat Purée (CEuf; Lactose; Sulfites)
3. Filet vum Cabillaud mat Garniture vum Daag (Poisson)
4. Fierkelsjelli mat Gromperen an Zalot (Sulfites)

Menu vun der Woch vum 13.10.2025 bis den 19.10.2025



Méindeg

13 Oktober 2025

Entrée

Tarte au Maroilles

Zopp

Velouté de carottes façon Crécy

Traditionnelle Menu

Rôti de bœuf à l'échalote
Écrasé de pommes aux senteurs
boisés
Melodie de racines anciennes
rôties miel et romarin

Menu 2

Omelett mat Kéis *(MM)
gebroden Gromperen
gréng Bounen

Dessert

Profiteroles
mat
Schockela

Plat fir Owes

Gouda

Dënsdeg

14 Oktober 2025

Zopp

Brokkolicrème

Traditionnelle Menu

Träipen *(MM)
Gromperepurée
Äppelkompott*

Menu 2

Kallefgeschnetztes
Räis mat Ēnnen
Iweerbaakenen Choufleur

Dessert

Crème à la lavende

Plat fir Owes

gereechert Frell
gereecherte Saumon

Mëttwoch

15 Oktober 2025

Zopp

Kabeszopp

Traditionnelle Menu

Coq au vin rouge de France
Gromperegratin
Kalbassflan

Menu 2

gefüllten Courgetten (MM)
Nuddelen mat Botter

Dessert

frësch Uebstzalot

Plat fir Owes

CEuf Chimay

Donneschdeg

16 Oktober 2025

Zopp

Soupe au pistou provençale

Traditionnelle Menu

Pissaladière artisanale
hommage aux marchés
de la Côte d'Azur

Menu 2

Spaghetti (MM)
mat Bolognaisezooss

Dessert

Crème brûlée

Plat fir Owes

Berdorfer Kéis

Freideg

17 Oktober 2025

Zopp

Porrettenzopp

Traditionnelle Menu

Agemaachten Hierken (MM)
gekachte Gromperen
Cruditèiten

Menu 2

Ragoût vun der Kanéngchen
Schupfnuddeln
Brockelcher

Dessert

Café glacé *

Plat fir Owes

Wirschtechen
am
Deegmantel

Samsdeg

18 Oktober 2025

Zopp

Bauerenzopp

Traditionnelle Menu

Caillette traditionnelle de
l'Ardèche aux saveurs
du terroir
Pommes landaises
Bëschchampignonen

Menu 2

Rëndfleesch Bourguignon *
gebrode Gromperen
Ribben

Dessert

Vacherin

Plat fir Owes

Aachtchen *

Sonndeg

19 Oktober 2025

Entrée

Salade Parisienne

Zopp

Héngerbritt mat Eeër an Tapioca

Traditionnelle Menu

Filet de lotte à l'armoricaine
Panisse dorée à la fleur de sel
Artichauts à la Barigoule

Menu 2

Suprême vum Poulet
Tagliatelle
caraméliséierten Chicon

Dessert

Tarte Tatin

Plat fir Owes

Lyoner