

Eis kleng Kaart

Vum 06.10.2025 bis den 02.11.2025

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

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
boisées
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

Traipen * (MM)
Gromperepurée
Äppelkompott*

Menu 2

Kallefgeschnetztes
Räis mat Ennen
Iweerbaakenen Chouffleur

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

Euf 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)
gequellte Gromperen
Cruditéiten

Menu 2

Ragoût vum der Kanéngchen
Schupfnuddeln
Brockelcher

Dessert

Vacherin

Plat fir Owes

Wirschtechen
am
Deegmantel

Samsdeg 18 Oktober 2025

Zopp

Bauernzopp

Traditionnelle Menu

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

Menu 2

Rëndfleesch Bourguignon *
gekachte Gromperen
Ribben

Dessert

Café glacé *

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