

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 20.10.2025	☐ Potage Dubarry Parmentier à l'effiloché de canard (MM) Lentilles Vertes du Puy à l'ancienne ☐ Purée	☐ Potage Dubarry Gnocchi (MM) à la sorentina ☐ Purée	Baba au rhum Assortiment de charcuteries*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mardi 21.10.2025	☐ Soupe au caillou façon conte gourmand Saucisses viennoises (MM) Purée de pommes de terre Choucroute ☐ Purée	☐ Soupe au caillou façon conte gourmand Filet de truite rôti (MM) Pommes de terre persillées Haricots beurre ☐ Purée	Crumble aux quetsches Streisel*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mercredi 22.10.2025	☐ Potage à l'orge perlé Quenelle de veau à la lyonnaise (MM) Crique dorée au comté Petit pois à la française ☐ Purée	☐ Potage à l'orge perlé Quiche aux poireaux (MM) ☐ Purée	Ile flottante Rillettes	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Jeudi 23.10.2025	☐ Soupe à l'oignon gratinée au comté Champignon Portobello farci au fromage de chèvre et noix (MM) Crozets de Savoie ☐ Purée	☐ Soupe à l'oignon gratinée au comté Cuisse de porcelet fumé Pommes de terre au lard Fèves des marais ☐ Purée	Pomme au four* Filets de harengs marinés	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Vendredi 24.10.2025	☐ Soupe de lentilles Filet de Bar grillé (MM) Riz pilaff Épinards à la crème ☐ Purée	☐ Soupe de lentilles Emincé de boeuf* Purée de pommes de terre Salsifis persillés ☐ Purée	Tarte Bourdaloue Tourte Lorraine	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samedi 25.10.2025	☐ Crème de légumes Cuisse de poulet rôtie Pommes de terre américaines Ratatouille ☐ Purée	☐ Crème de légumes Falschen Hues* (MM) Pommes de terre rôties Chou-fleur ☐ Purée	Flan aux mirabelles Assortiment de fromages*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dimanche 26.10.2025	☐ Entrée: Mousse de canard et confit d'oignons Consommé Colbert Bouillabaisse (MM) traditionnelle de la Méditerranée ☐ Purée	☐ Entrée: Mousse de canard et confit d'oignons Consommé Colbert Bouchée à la reine (MM) Frites Salade verte ☐ Purée	Pêche melba Oeuf en gelée	☐ K 1 ☐ 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	43 / 2025 0401 +

DAAG	TRADITIONNELLE MENU	MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 20.10.2025	☐ Choufleurszopp Parmentier à l'effiloché de canard (MM) Lentilles Vertes du Puy à l'ancienne ☐ Puree	☐ Choufleurszopp Gnocchien (MM) à la sorentina ☐ Puree	Savarin Verschidden Charcuterie*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dënsdeg 21.10.2025	☐ Soupe au caillou façon conte gourmand Wirschtecher (MM) Gromperepurée Sauerkraut ☐ Puree	☐ Soupe au caillou façon conte gourmand Gebrodene Forellefilet (MM) Péiterséileggromperen Botterbounen ☐ Puree	Streisel mat Quetschen Streisel*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mëttwoch 22.10.2025	☐ Graupenzopp Quenelle de veau à la lyonnaise (MM) Crique dorée au comté Ierbessen mat Zalot ☐ Puree	☐ Graupenzopp Quiche mat Poretten (MM) ☐ Puree	Schnéicrème Rillettes	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donneschdeg 23.10.2025	☐ Soupe à l'oignon gratinée au comté Champignon Portobello farci au fromage de chèvre et noix (MM) Crozets de Savoie ☐ Puree	☐ Soupe à l'oignon gratinée au comté Gereeichert Fierkelshämmchen Speckgromperen Gaardebounen ☐ Puree	Apel am Schäffchen* Agemaachten Hierkefilet	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freideg 24.10.2025	☐ Lënsenzopp Gegrillten Filet vum Bar (MM) Räis mat Ënnen Spinat mat Rahm ☐ Puree	☐ Lënsenzopp Rëndsgeschnetzeltes* Gromperepurée Schwaarz Wuerzelen mat Péiterséileg ☐ Puree	Tarte Bourdaloue Tourte Lorraine	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samsdeg 25.10.2025	☐ Geméiscrèmezopp Gebroden Pouletshämmchen Amerikanesch Gromperen Ratatouille ☐ Puree	☐ Geméiscrèmezopp Falschen Hues* (MM) Gebroden Gromperen Choufleur ☐ Puree	Flan mat Mirabellen Verschidden Kéisarten*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonndeg 26.10.2025	☐ Entrée: Mousse de canard et confit d'oignons Consommé Colbert Bouillabaisse (MM) traditionnelle de la Méditerranée ☐ Puree	☐ Entrée: Mousse de canard et confit d'oignons Consommé Colbert Paschtéit (MM) Fritten Gréng Zalot ☐ Puree	Pij mat Glace Eer am Gelli	☐ 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	43 / 2025 0401 +