

Menu vun der Woch vum 16/09/2024bis den 22/09/2024

Daag an Datum	Zopp	Traditionnelle Menu	Menu 2	Dessert	Plat fir Owes
<b>Méindeg</b>  16 September 2024	Kraiderzopp mat Philadelphia	Tagliatelle (MM) carbonara  Gréng Zalot	Intenhämmercher Gromperen mat Intenfett Wäiss Bounen mat Tomatenzooss	Muertenkuch mat Nëss	Groen Drot
<b>Dënsdeg</b>  17 September 2024	Britt mat klengem Geméis	Falschen Hues* (MM) Gromperen mat Knuewelek Iwerbaakenen Choufleur	Schwéngsragoût* mat Geméiszooss Nuddelen Schwaarz Wuerzelen mat Péiterséileg	Vanillsflan*	Brach mat gebrodenen Gromperen*
<b>Mëttwoch</b>  18 September 2024	Brokkolizopp	Panéierte Cordon Bleu vum Schnuddelhong Fritten Tomat am Schäffchen	Chili Con Carne (MM) Basmati Räis Gacamole	Frëschen Ananas	Kachkéis*
<b>Donneschdeg</b>  19 September 2024	Tomatenzopp	Chicon mat Ham* (MM) Gekachte Gromperen	Pouletsroulade (MM) Gebrode Gromperen Ierzen mat Wuerzelen	Clafoutis mat Quetschen	Eeër mat Thon
<b>Freideg</b>  20 September 2024	Saisongeméiszopp	Dos vum Kabeljau (MM) Räis Gedämpten Poretten	Kallefsblanquette Räis Wuerzelen mat Péiterséileg	Schnéicrème	Berdorfer Kéis
<b>Samsdeg</b>  21 September 2024	Kürbiszopp	Goulasch* Nuddelen Brockelcher	Zwiwweltaart (MM)  Gréng Zalot	Café glacé*	Äppeltäsch*
<b>Sonndeg</b>  22 September 2024	Rëndsbritt mat Vermischel an Eer	Filet vum Zander (MM) Hausmacher Duchessegromperen Flan vun Paprika	Gereecherte Judd* Speckgromperen Gaardebounen	Mummentaart	Rei an gekachten Ham*

\* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

D'Lëscht vun den Allergenen könnt Dir gaer beim Responsabel aus der Restauration nohfroën.