

Menu vun der Woch vum 28/10/2024bis den 03/11/2024

Daag an Datum	Zopp	Traditionnelle Menu	Menu 2	Dessert	Plat fir Owes
Méindeg 28 Oktober 2024	Chiconszopp	Macaronigratin* (MM)	Ragoût vum Schnuddelhong Räis Champignoen	Pij am Sirop	Eeër mat Thon
Dënsdeg 29. Oktober 2024	Spinatcrèmezopp	Schwéngsbaken Getripste Gromperen mat Botter Roude Kabes	Quiche mat Poretten (MM) (Vege) Gebrode Gromperen Gréng Zalot	Yoghurt mat Friichten*	Wirschtecher
Méittwoch 30 Oktober 2024	Minestrone	Geschmorten Rëndfleesch* mat brong Béier Zooss Farfalle Wuerzelen mat Péiterséileg	Gromperkichelcher (MM)	Birentaart	Pâté mat gréngem Peffer
Donneschdeg 31 Oktober 2024	Kürbiszopp	Panéierte Cordon Bleu vum Poulet Amerikanesch Gromperen Gréng Bounen	Lëtzebuerger Grillwurscht* (MM) mat Moschterzooss Gekachte Gromperen Gekrauselten Kabes	Schokelasmousse	Oktoberfest
Freideg 1 November 2024	Ochenschwanzzopp <u>Als Entrée</u> Rieslingspaschtéitchen	Fësch an enger Muschel servéiert (MM) Gromperepurée Rengt Geméis	Réiziwwi Spätzle Apel mat Preisselbeeren	Omelette Norvégienne	Croque Monsieur
Samsdeg 2 November 2024	Dullessenzopp mat Bounekraidchen	Hausmaacher Bouletten* (MM) mat Tomatenzooss Gekachte Gromperen Courgetten	Kéiskrokett* (MM) (Vege) Péiterséileggromperen Zalot	Crumble mat Äppel a Nëss	Schneck*
Sonndeg 3 November 2024	Vermichelszopp	Gefüllten Suprême vum Päerelhung Gromperegratin Ierzen mat Wuerzelen	Filet vum Zander (MM) mat Wäissbotterzooss Räis mat Safran Brokkoli	Tiramisu mat Speculoos	Rei an gekachten Ham*

D'Lëscht vun den Allergenen könn Dir gaer beim Responsabel aus der Restauration nohfröen.

* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

Eis kleng Kaart

1. Rinderschmorbraten
2. Spigeleeër
3. Spaghetti Bolognaise

Vegetaresche Plat

5. Tomat / Mozzarella

Vegane Plat

6. Penne rigate mat Basilikum Pesto

All Menuer ginn mat der Beilag vum Daag zervéiert.

Bestellungen fir d'kleng Kaart maachen sech mat der Commande vun der Woch. D'kleng Kaart ass ouni Supplément.