



Daag an Datum	Zopp	Traditionnelle Menu	Menu 2	Dessert	Plat fir Owes
Méindeg 23 Dezember 2024	Kürbiszopp	Spigeleeër* (MM) Nuddelen Gréng Bounen	Hausmaacher Bouletten* (MM) mat Tomatenzooss Fritten Schwaarz Wuerzelen mat Péiterséileg	Fréschen Ananas	Pouletsfilicken*
Dënsdeg 24. Dezember 2024	Minestrone	Träipen (MM) Gekachte Gromperen Rouden Kabes mat Äppel	Kniddelen mat Speck* (MM) Äppelkompott*	Maracuja-Quark Creme*	Kaalen Plat fir KrëschtDaag
Mëttwoch 25 Dezember 2024	Homnard's Bisque <u>Als Entrée</u> Risotto mat choufleur a Magret	ChrëschtDagsdinde* Dauphinegromperen Bëschchampignonen	Hirschkouziwwi Spätzle Apel mat Preisselbeeren	Bûche*	Kaalen Plat fir KrëschtDaag
Donneschdeg 26 Dezember 2024	Käschtenzopp <u>Als Entrée</u> Ravioli mat Saumon	Kallefsbrot Orloff Hausmacher Duchessegromperen Zweeërlee Muerten	Filet vum Zander (MM) Räis mat Safran Romanescokabes	Glacébûche	Pochene Saumon
Freideg 27 Dezember 2024	Geméiscrèmezopp	Panéierte Fëschfilet (MM) Péiterséileggromperen Gedëmpten Poretten	Marinéierte Pouletschnitzel Gebrode Gromperen Kohlrabi	Orange mat Kannéil an Orangeblái	Wurscht mat Paprika*
Samsdeg 28 Dezember 2024	Chiconszopp	Intenhämmercher Gromperen mat Intenfett Lënsen mat Speck	Penne (MM) Zooss arrabiato	Mëllechrais*	Geessekéis
Sonndeg 29 Dezember 2024	Buschtawenzopp mat Eer	Gereecherte Judd* Speckgromperen Gaardebounen	Duo vun Saumon an Bar (MM) Tagliatelles Spinat	Kéistaart*	Äppeltäsch*