

Menu vun der Woch vum 02/12/2024bis den 08/12/2024

Daag an Datum	Zopp	Traditionnelle Menu	Menu 2	Dessert	Plat fir Oves
Méindeg 2 Dezember 2024	Brokkoliscrèmezopp Geméis an Zalotten Buffet	Falschen Hues* (MM) Péiterséileggromperen Wäiss Bounen mat Tomatenzooss	Gnocchis Sauce Aurore Champignonen an Geméis	Vanille a Schokolas Glace Uebstkuerf	Liewerwurst Ovesbuffet
Dënsdeg 3 décembre 2024	Héngerbritt mat Niddelcher Geméis an Zalotten Buffet	Ragoût vum Schnuddelhong Gromperepurée Ierzen	Mullen (MM) Fritten	Biren Mousse Uebstkuerf	Berdorfer Ovesbuffet
Mëttwoch 4 Dezember 2024	Zelleriszopp Geméis an Zalotten Buffet	Quiche Lorraine (MM) Zalot	Kallefsblanquette Räis mat Ënnen Wuerzelen mat Péiterséileg	Crème Brulée Vanille Uebstkuerf	Lyoner Ovesbuffet
Donneschdeg 5 Dezember 2024	Chiconszopp Geméis an Zalotten Buffet	Kanéngercherstrémpel Gromperen mat Zwiwwelen Gréngen Kabes	Rösti mat Ham an Kéis Spigelee Céleri	Quetschen Taart Uebstkuerf	Croque Monsieur Ovesbuffet
Freideg 6 Dezember 2024	Ënnenzopp Geméis an Zalotten Buffet	Fish and chips Fritten Gréng Zalot	Marinéierte Pouletspilon Purée Mousseline Iwerbaakenen Choufleur	Uebst Zalot Uebstkuerf	Chaumes Ovesbuffet
Samsdeg 7 Dezember 2024	Saisonsgeméisozopp Geméis an Zalotten Buffet	Rëndflesch Bourguignon* Gekachte Gromperen Gebrodene Chicon	Bouneschlupp mat Pannecher	Orangen Kuch Uebstkuerf	Mimolette Ovesbuffet
Sonndeg 8 Dezember 2024	Brittzopp mat Eerstich Geméis an Zalotten Buffet	Garnéiert Choucroute Speckgromperen	Daurade "Grenaille" Gromperen am Schäffchen Gemëschtent Geméis	Kuch vum Pâtissier Uebstkuerf	Rei an gekachten Ham Ovesbuffet

* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

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

