

Menu vun der Woch vum 18/11/2024bis den 24/11/2024

Daag an Datum	Zopp	Traditionnelle Menu	Menu 2	Dessert	Plat fir Owes
Méindeg 18 November 2024	Spinatcrèmezopp	Kéisquiche (MM) Zalot	Osso Bucco Polenta Fenchel	Fréschen Ananas	Groen Drot
Dënsdeg 19 November 2024	Lënsenzopp	Gebrode Filet vum Seehecht (MM) Räis mat Ënnen Gedëmpften Poretten	Paschtéit (MM) Fritten Gréng Zalot	Stoffi mat Äppel an Speculoos	Berdorfer mat Kraider* Schinkenwurst*
Mëttwoch 20 November 2024	Fenchelszopp	Gereechert Rëndszong* Grompempurée Rouden Kabes mat Äppel	Lëtzebuenger Grillwurst* (MM) mat Moschterzooss Grompempurée Gréngen Kabes mat Speck	Glace*	Eeër am Gelli Port Salut
Donneschdeg 21 November 2024	Huewercrèmezopp	Spaghetti (MM) mat Bolognaizezooss	Schwéngscarré* mat Zooss mat Quetschen Hausmacher Duchessegromperen Ribbengratin	Crème brûlée	Beaujolais Owend
Freideg 22 November 2024	Ierzenzopp	Panéierte Fëschfilet (MM) Péiterséileggromperen Spinat	Intenhämmercher Amerikanesch Gromperen Ierzen mat Wuerzelen	Mangowürfelen mat Rhum	Brach mat gebrodenen Gromperen* Lyoner
Samsdeg 23 November 2024	Kürbiszopp	Kallefstragoût Tagliatelles Muerten mat Thymian	Hard gekachten Eeër* (MM) mat Béchamelzooss Gekachte Gromperen Chouffleur	Käschenmousse	Fëschterriner Pâté
Sonndeg 24 November 2024	Brëtzopp mat Paangecher	Hämmchen vum Pärerlung Röstien Speckbounen	Filet vum Bar (MM) Bottergromperen Romanescokabes	Äppelstrudel	Rei an gekachten Ham* Gouda

* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

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