

Menu vun der Woch vum 30/12/2024

bis den

05/01/2025

Daag an Datum	Zopp	Traditionnelle Menu	Menu 2	Dessert	Plat fir Owes
Méindeg 30 Dezember 2024	Tomatenzopp	Rëndscarbonnade op flammänesch Art* Gekachte Gromperen Roude Kabes	Gnocchien (MM) mat Zooss boscaiola (Champignon, Ham an Ierzen) Gréng Zalot	Frësch Uebstzalot	Pouletsfillicken*
Dënsdeg 31 Dezember 2024	Britt mat klengem Geméis	Tagliatelle (MM) carbonara Gréng Zalot	Schnuddelhongsbrot Gromperen mat Knuewelek Iwerbaakenen Choufleur	Yoghurt mat karaméliséierten Äppel an Speculoos*	Teller fir Sylvester
Mëttwoch 1 Januar 2025	Kürbiszopp mat Käschtesplitter Als Entrée bliederdeeg mat champignonen	Kallefsmignon Kroketter Caraméliséierten Chicon	Muschel mat Fësch an St Jacques (MM) Risotto Brokkoli	Neijoerdaagskalenner*	Teller fir Neijoersdaag
Donneschdeg 2 Januar 2025	Choufleurzopp	Omelett mat Kraider* (MM) Gromperen an der Britt mat Zwiwwelen Ierzen	Rëndszong* mat Madèzezooss Nuddelen Schwarz Wuerzelen natur	Karamelscrème*	Gereechert Forell
Freideg 3 Januar 2025	Saisongeméisozopp	Gebrodene Forellefilet (MM) Räis Spinat	Rëndsroulade* (MM) Péiterséileggromperen Gebrodene Kürbis	Schwarzwälder Kirschtorte	Eeërzalot*
Samsdeg 4 Januar 2025	Zellericrèmezopp	Lënsenzopp mat Speck a Wirschtercher (MM)	Marinéierte Schnitzel vum Schnuddelhong Gebrode Gromperen Gréng Bounen	Marinéiert Orange	Brie
Sonndeg 5 Januar 2025	Rëndsbritt mat Vermischel an Eer	Paschtéit (MM) Fritten Gréng Zalot	Krustenbraten* Gromperen mat Bratzelen Brockelcher	Bir Belle-Hélène	Kaffiskichelcher*