

Menu vun der Woch vum 23/12/2024bis den 29/12/2024

Daag an Datum	Zopp	Traditionnelle Menu	Menu 2	Dessert	Plat fir Owes
Méindeg 23 Dezember 2024	Geméiscrèmezopp Zaloten an Geméis Buffet	Spigeleeër* (MM) Nuddelen Gréng Bounen	Poulet Strämpel marinéiert Gromperen mat Paprika Geméis Gratin	Dame Blanche Friichtenkuerf	Liewerwurst
Dënsdeg 24 décembre 2024	Gemeschten Geméis Zopp Zaloten an Geméis Buffet	Träipen Gekaachten Gromperen Rouden Kabes mat Äppel	Quiche Lorraine Gromperen an Muerten Purée	Friichten Zalot Friichtenkuerf	Hellegen Owend Menu
Mëttwoch Chrëschttag 25 Dezember 2024	Kürbis Zopp mat Curry an Ingwer Entrée Ochschwanz Raviole mat lentenliewer	Chrëscht dags Dinde Gromperen Dauphines Bësch Champignonen	Fësch "Sandre" mat Speck an roud Wéin Zoss Gromperen an der Britt gekacht Geméis Bouquet	Bûche mat Moka Bottercrème Friichtenkuerf	Brie
Donneschdeg 2ten Chrëschttag 26 Dezember 2024	Keeschten Zopp Entrée Saumon Gravlax mat Auberginen Caviar an kléngen Fenen	Rôti Orloff Gromperen Duchesse Zweeërlee Muerten	Hämmelsscheller Polenta mat Parmesan Gedempten Ennen mat Zeleri Jus	Schokola Dôme gefëllt mat Crème Brulée Friichtenkuerf	Leerdamer
Freideg 27 Dezember 2024	Geméiscrèmezopp Zaloten an Geméis Buffet	Panéierte Fëschfilet (MM) Péiterséileggromperen Gedempten Poretten	Gebrodenen Poulet Nuddelen Penne Regate Kléngt gemëschtent Geméis	Äppeltaart Friichtenkuerf	Wurst mat Paprika*
Samsdeg 28 Dezember 2024	Chicons Zopp Zaloten an Geméis Buffet	Intensträmpel Gromperen am Intenfett gebroden Lensen	Marinéierte Pouletschnitzel Gebrode Gromperen Kohlrabi	Schokola Pudding Friichtenkuerf	Lyoner
Sonndeg 29 Dezember 2024	Buschtawenzopp mat Eer Zaloten an Geméis Buffet	Gereecherte Judd* Speckgromperen Gaardebounen	Fësch filet am Schäffchen Tagliatelle Gemëschtent Geméis	Tiramisu Friichtenkuerf	Réi an Gekaachten Ham

* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

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

