

## Eis kleng Kaart

Vum 06.01.2025 bis den 02.02.2025

1. Ravioli, Ricotta an Spinat (Weess, Laktose)
2. Spigeleër (Ee)
3. panéierte Fëschfilet (Weess, Fësch)
4. Carpaccio (Laktose)

## Menu vun der Woch vum 20.01.2025 bis den 26.01.2025



### Méindeg 20 Januar 2025

#### Zopp

Zopp mat grengem  
Zelleri

#### Traditionnelle Menu

Spaghetti (MM)  
mat  
Bolognaisezooss

#### Menu 2

Kallefsgeschnetzeltes op  
Züricher Art  
Péiterséileggromperen  
gebrodene Kalbass

#### Dessert

gebrodene Äppel  
Zooss mat Kanéil

#### Plat fir Owes

groen Drot

### Dënsdeg 21 Januar 2025

#### Zopp

Saisonsgeméiszoopp

#### Traditionnelle Menu

wäisst vum Poulet mat Râis  
rengt Geméis

#### Menu 2

Filet vun der Dorade  
Bottergromperen  
lerzen mat Wuerzelen

#### Dessert

Crème brûlée

#### Plat fir Owes

Brach mat gebrodene  
Gromperen\*

### Mëttwoch 22 Januar 2025

#### Zopp

Crèmezopp mat Naveten

#### Traditionnelle Menu

Gromperkichelcher (MM)  
Äppelkompott\*

#### Menu 2

Wäinzoossiss (MM)  
Gromperepurée  
gréngen Kabes mat Speck

#### Dessert

Uebstsbobet\*

#### Plat fir Owes

Kachkéis\*

### Donneschdeg 23 Januar 2025

#### Zopp

Zalotenzopp

#### Traditionnelle Menu

gereecherte Judd\*  
gekachte Gromperen  
Gaardebounen

#### Menu 2

panéierte Pouletschnitzel\*  
gebode Gromperen  
gréng Bounen

#### Dessert

Stoffi mat Kiwi Coulis

#### Plat fir Owes

Eeër mat Thon

### Freideg 24 Januar 2025

#### Zopp

Ènnenzopp

#### Traditionnelle Menu

gebrodene Filet vum Seehecht  
(MM)  
Péiterséileggromperen  
Spinat

#### Menu 2

Tartiflette (MM)

#### Dessert

Mandarinbiscuit

#### Plat fir Owes

Gouda & Gorgonzola

### Samsdeg 25 Januar 2025

#### Zopp

Champignonscrème

#### Traditionnelle Menu

Intenhämmercher  
Gromperepurée  
Wuerzelen mat Péiterséileg

#### Menu 2

hard gekachten Eeër \*(MM)  
mat Béchamelzooss  
Gromperen mat Bratzelen  
iwerbaakenen Choufleur

#### Dessert

Bier mat Karamel\*

#### Plat fir Owes

Äppeltäsch\*

### Sonndeg 26 Januar 2025

#### Zopp

Kirmesbritt

#### Traditionnelle Menu

Filet vum Zander (MM)  
Risotto  
gedëmpten Porretten

#### Menu 2

Hirschkouziwwi  
Kroketten  
roude Kabes

#### Dessert

kalen Hond

#### Plat fir Owes

Rei an gekachten Ham\*