

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 10.03.2025	<input type="checkbox"/> Potage au cerfeuil Potage aux lentilles avec saucisses (MM)	<input type="checkbox"/> Potage au cerfeuil Boeuf braisé* Navets Pommes de terre amandines	pêche rôtie amande caramel	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Assortiment de charcuteries*	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mardi 11.03.2025	<input type="checkbox"/> Consommé brunoise Filets de harengs marinés (MM) Pommes de terre en robe des champs Crudités	<input type="checkbox"/> Consommé brunoise Civet de biche Fusilli Chou de Bruxelles	Mousse au chocolat	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Cocktail crevettes	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mercredi 12.03.2025	<input type="checkbox"/> Crème de légumes Escalope de poulet panée Pommes de terre au paprika Champignons à la crème	<input type="checkbox"/> Crème de légumes Omelette au fromage* (MM) Purée de pommes de terre Petits pois et carottes	Cake à l'orange*	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Assortiment de fromages*	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Jeudi 13.03.2025	<input type="checkbox"/> Potage aux herbes Tarte à l'oignon (MM)	<input type="checkbox"/> Potage aux herbes Judd fumé* Pommes de terre au lard Fèves des marais	Compote de pommes au rhum et raisins	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Tarte flambée	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Vendredi 14.03.2025	<input type="checkbox"/> Potage à l'orge perlé Filet de merlu rôti (MM) Pommes de terre nature Brocolis	<input type="checkbox"/> Potage à l'orge perlé Escalope de poulet marinée Frites Jardinière de légumes	Tarte aux fruits	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Streisel*	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samedi 15.03.2025	<input type="checkbox"/> Potage à l'ail Goulasch* Nouilles Chicon braisé	<input type="checkbox"/> Potage à l'ail Pommes de terre au romarin Boulette maison* (MM) Haricots beurre	Panna cotta*	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Oeuf mayonnaise *	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dimanche 16.03.2025	<input type="checkbox"/> Bouillon de poules aux pâtes Osso Bucco Polenta Carottes persillées	<input type="checkbox"/> Bouillon de poules aux pâtes Feuilleté au poisson (MM) Riz Épinards	Charlotte	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Truite fumée	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4

La liste des ALLERGENES peut être demandée au près du Maître d'Hotel.



VM = VIANDE MOULUE
MM = MENU MOU

11 / 2025
0401 +

DAAG	TRADITIONNELLE MENU	MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 10.03.2025	<input type="checkbox"/> Kierwelzopp Lënsenzopp mat Wirschtercher (MM) <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Kierwelzopp Geschmorten Rëndfleesch* Ribben <input type="checkbox"/> Fritéiert Gromperen mat Mandelen <input type="checkbox"/> Puree	Gebroden Pij mat mandel an Karamel Verschidden Charcuterie*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dënsdeg 11.03.2025	<input type="checkbox"/> Rendsbritt mat Geméiswürfel Agemaachten Hierken (MM) Gequellte Gromperen Cruditéiten <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Rendsbritt mat Geméiswürfel Hirschkouziwwi Fusilli Brockelcher <input type="checkbox"/> Puree	Schokelasmousse Krevette Cocktail	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Méttwoch 12.03.2025	<input type="checkbox"/> Geméiscrèmezopp Panéierten Pouletsschnitzel Gromperen mat Paprika Champignons mat Rahm <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Geméiscrèmezopp Omelett mat Kéis* (MM) Gromperepurée Ierbesse mat Muerte <input type="checkbox"/> Puree	Orangenkuch* Verschidden Kéisarten*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Donneschdeg 13.03.2025	<input type="checkbox"/> Zopp mat Kräider Zwiwweltaart (MM) <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Zopp mat Kräider Gereecherten Judd* Speckgromperen Gaardebounen <input type="checkbox"/> Puree	Äppelkompott mat Rhum an Korinthen Flammkuchen	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Freideg 14.03.2025	<input type="checkbox"/> Graupenzopp Gebrodene Filet vum Merlu (MM) Gekachte Gromperen Brokkoli <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Graupenzopp Marinéierten Pouletschnitzel Fritten Klengt Geméis <input type="checkbox"/> Puree	Uebsttaart Streisel*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samsdeg 15.03.2025	<input type="checkbox"/> Knueweleckszopp Goulasch* Nuddelen Gebrodene Chicon <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Knueweleckszopp Hausmaacher Bouletten* (MM) Grompere mat Rosmarin Botterbounen <input type="checkbox"/> Puree	Panna Cotta* Haart Eer mat Mayonnaise*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Sonntag 16.03.2025	<input type="checkbox"/> Héngerbritt mat Niddelcher Osso Bucco Polenta Wuerzelen mat Péiterséileg <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Héngerbritt mat Niddelcher Fëschfeuilleté (MM) Räis Spinat <input type="checkbox"/> Puree	Charlotte Gereechert Frell	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4

TAG	TRADITIONELLES MENÜ	MENÜ DES HAUSES	DESSERT ABENDS	KLEINE KARTE
Montag 10.03.2025	<input type="checkbox"/> Kerbelsuppe Linsensuppe mit Wurst (MM)	<input type="checkbox"/> Kerbelsuppe Geschmortes Rindfleisch* Rüben Kartoffeln in Mandelkruste	Gebratene Pfirsich mit Mandel und Karamel	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Püree	Aufschnittvariation	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dienstag 11.03.2025	<input type="checkbox"/> Rinderbrühe mit Gemüse Eingelegte Heringe (MM) Pellkartoffeln Rohkost	<input type="checkbox"/> Rinderbrühe mit Gemüse Hirschkraut Fusilli Rosenkohl	Schokoladenmousse	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Püree	Garnelencocktail	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mittwoch 12.03.2025	<input type="checkbox"/> Gemüsecremesuppe Paniertes Hähnchenschnitzel Kartoffeln mit Paprika Champignons mit Sahne	<input type="checkbox"/> Gemüsecremesuppe Omelette mit Käse* (MM) Kartoffelpüree Erbsen mit Möhren	Orangenkuchen*	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Püree	Käsevariation	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Donnerstag 13.03.2025	<input type="checkbox"/> Kräutersuppe Zwiebelkuchen (MM)	<input type="checkbox"/> Kräutersuppe Geräucherter Schweinekamm* Kartoffeln mit fettem Speck Saubohnen	Apfelmus mit Rhum und Rosinen	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Püree	Flammkuchen	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Freitag 14.03.2025	<input type="checkbox"/> Gerstensuppe Gebratenes Seehechtfilet (MM) Natur Kartoffeln Brokoli	<input type="checkbox"/> Gerstensuppe Mariniertes Hähnchenschnitzel Fritten Kleines Gartengemüse	Obsttorte	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Püree	Streusel*	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samstag 15.03.2025	<input type="checkbox"/> Knoblauchsuppe Goulasch* Nudeln Gebratener Chicorree	<input type="checkbox"/> Knoblauchsuppe Hausmacher Frikadellen* (MM) Rosmarinkartoffeln Butterbohnen	Panna Cotta*	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Püree	Hartgekochte Eier mit Mayonnaise	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Sonntag 16.03.2025	<input type="checkbox"/> Hühnerbrühe mit Nudeln Osso Bucco Polenta Karotten mit Petersilie	<input type="checkbox"/> Hühnerbrühe mit Nudeln Fisch im Blätterteig (MM) Reis Spinat	Früchtekuchen	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Püree	<input type="checkbox"/> Püree	geräucherte Forelle	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4

Die Listen der ALLERGENE können
beim Restaurant-Leiter nachgefragt werden.



VM = FLEISCH PÜRIERT
MM = MENÜ WEICH

11 / 2025
0401 +