

Menu vun der Woch vum 31/03/2025bis den 06/04/2025

Daag an Datum	Zopp	Traditionnelle Menu	Menu 2	Dessert	Plat fir Oves
<b>Méindeg</b>  31 Mäerz 2025	Geméiscrèmezopp	Paschtéit (MM)  Fritten Gréng Zalot	Penne (MM) mat Zooss boscaiola (Champignon, Ham an Ierzen)	Far breton	Mimosa Eer
<b>Dënsdeg</b>  1. April 2025	Britt mat klengem Geméis	Chili Con Carne (MM)  Räis	Panéierte Filet vum Merlan (MM) Remouladenzooss  Fritten Kabeszalot mat Muerten	Frësch Ananas	Zaloten
<b>Mëttwoch</b>  2 Abrëll 2025	Lësenzopp	Rëndszong* Gromperepurée Roude Kabes	Marinéierte Pouletspilon Gromperen mat Rosmarin Gréng Bounen	Pudding mat Karamel	Groen Drot
<b>Donneschdeg</b>  3 Abrëll 2025	Muertenzopp	Spigeleer* (MM)  Nuddelen Champignoen	Panéierte Cordon Bleu vum Schwäin mat Champignonszooss  Kroketter Brokkoli	Weisse Kéis mat karameliséierten Äppel	Camembert
<b>Freideg</b>  4 Abrëll 2025	Champignonscrèmezopp	Filet vum Bar (MM)  Crémeg Polenta Spinat mat Rahm	Gekachtend Lëtzebuenger Rëndfleisch* Gromperen an der Britt gekacht Bouillongeméis	Pijen mat Vanille an Schlagsahn	Goulaschzopp
<b>Samsdeg</b>  5 Abrëll 2025	Tomatenzopp	Schwéngsgeschnetzelt* Gromperen mat Bratzelen Wuerzelen mat Péiterséileg	Gromperkichelcher  Äppelkompott*	Savarin	Äppeltäsch*
<b>Sonndeg</b>  6 Abrëll 2025	Brittzopp mat Eerstich	Spargelen mat Saumon (MM) mat Hollandaisezooss Gekachte Gromperen	Gefüllte Kallefsbrëschtchen (MM) Fritéiert Gromperebälcher Gebrodene Chicon	Opéra Kuch	Fëschterrine

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

\* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"