



**SERVIOR**  
Belle-Vue

## *Eis kleng Kaart*

1. Hausgemaachte Bouletten mat Tomatenzooss
2. Crêpes mat Zocker & Kanéil
3. Kraideromelett mat Kéis
4. Gebakene Saumon

## *Vegetaresche Plat*

5. Cannelloni mat Ricotta & Spinat

# *Restaurant Belle-Vue*

*Mir zervéieren d'Woch vum  
21.04.2025 - 27.04.2025*

All Menuer ginn mat der Beilag vum Daag zervéiert.

Menu vun der Woch vum **21/04/2025**

bis den

**27/04/2025**

| Daag an Datum                                   | Zopp                                                                           | Traditionnelle Menu                                                          | Menu 2                                                                      | Dessert                   | Plat fir Oves      |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>Méindeg</b><br><br><b>21 Abrëll 2025</b>     | Ochsenschwanzzopp<br><br><u><b>Als Entrée</b></u><br>Spargelen mat Vinaigrette | Schwéngsmignon*<br><br>Kroketter<br>Tomat mat Kraider                        | Duo vun Saumon an Bar (MM)<br>Krevettenzooss<br><br>Räis<br>Gréng Spargelen | Omelette Norvégienne      | Festlëchen Buffet  |
| <b>Dënsdeg</b><br><br><b>22. April 2025</b>     | Tomatenzopp                                                                    | Goulasch*<br>Gekachte Gromperen<br>Zelleri                                   | Vegetaresch Moussaka (MM) (Vege)                                            | Vanillspudding*           | Groen Drot         |
| <b>Mëttwoch</b><br><br><b>23 Abrëll 2025</b>    | Pouletschremezopp                                                              | Geméislasagne (MM) (Vege)                                                    | Gereecherte Judd*<br>Speckgromperen<br>Sauerkraut                           | Rhubarbstaart             | Cottage Cheese*    |
| <b>Donneschdeg</b><br><br><b>24 Abrëll 2025</b> | Rëndsbritt mat Nuddelen                                                        | Schwéngskotlett*<br>Gromperepurée<br>Gréngen Kabes                           | Omelett mat Kéis* (MM)<br>Gebrode Gromperen<br>Spinat                       | Orangemousse              | Eeër mat Thon      |
| <b>Freideg</b><br><br><b>25 Abrëll 2025</b>     | Spinatcrème                                                                    | Pochéierte Filet vum Saumon (MM)<br>Tagliatelles<br>Gréng an Weiss Spargelen | Sauerbrot*<br>Schupfnuddelen<br>Rouden Kabes mat Äppel                      | Frësch Uebstzalot         | Raviolien mat Kéis |
| <b>Samsdeg</b><br><br><b>26 Abrëll 2025</b>     | Ribbenzopp                                                                     | Leidelenger (MM)<br>Gebrode Gromperen<br>Ierzen                              | Pizza (MM)<br><br>Zalot vum Buffet                                          | Glacé*                    | Aachtchen*         |
| <b>Sonndeg</b><br><br><b>27 Abrëll 2025</b>     | Héngerbritt mat Tomaten an Tapioca                                             | Hämmchen vum Pärerelung<br>Gromperegratin<br>Gebrodene Chicon                | Spargelen mat Ham iwwerbak* (MM)<br>Péiterséileggromperen                   | Schwarzwälder Kirschtorte | Gereecherte Saumon |

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

\* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"