

MENU VUN DER WOCH

Méindeg, den 28. September 2026
Lundi, le 28 septembre 2026

Kürbispaschtéit, Geessekéis, geréischtert Nöss
Bouchée de butternut, chèvre frais, noisettes torréfiées

Cocotte vun hierschtlechem Geméis

Cocotte de légumes d'automne

Mëllechräis mat gesalzenem Bottercaramell
Riz au lait, caramel au beurre salé

Owes: Falaffel, Zalot mat fresche Kräider

Soir: Falafels maison, salade gourmande aux herbes fraîches

Freideg, de 02. Oktober 2026
Vendredi, le 02 octobre 2026

Dubarry's Zopp
Crème Dubarry

Forell "Mellerin Art", Hierschtgeméis,
Räis
Filet de truite meunière, légumes d'automne poêlés,
riz parfumé

Profiterolen mat Crème
Chou à la crème

Owes: Zelleris-an Muertenzalot, Jelli

Soir: Salade de céleri et carottes, gelé de viande

Dënschdeg, den 29. September 2026
Mardi, le 29 septembre 2026

Geméiszopp
Velouté de légumes

Schwéngefleesch, roudé Kabes,
Topinambourpüree

Pluma de porc, chou rouge braisé,
écrasé de topinambour

Pochéiert Bier mat Porto
Poire pochée au porto

Owes: Quiche mat Thon a Porett

Soir: Quiche fine au thon et poireaux

Samschdeg, de 03. Oktober 2026
Samedi, le 03 octobre 2026

Muertenzopp mat Kurkuma
Velouté de carottes au curcuma

Choucroute alsacienne

Choucroute alsacienne

Vanillsglace mat warmen Hambieren
Coupe heisse Liebe

Owes: Rout Rommelszalot, Äppel a Nöss

Soir: Salade de betteraves, pommes et noix

Mëttwoch, den 30. September 2026
Mercredi, le 30 septembre 2026

Pouletsbritt
Consommé clair de volaille

Geschmorten Inteschenkel, gebrodene
Kürbis, Äppel

Cuisses de canard confites, potimarron rôti,
pommes Anna

Äppeltaart mat Kanéil
Tarte fine aux pommes et à la cannelle

Owes: Schimmelkéis, Drauwen

Soir: Bleu de caractère, raisins frais

Sonndeg, de 04. Oktober 2026
Dimanche, le 04 octobre 2026

Carpaccio vu roudé Rommelen,
Roquefortkéis, geréischtert Nöss
Carpaccio de betteraves, fromage roquefort,
noisettes torréfiés

Consommé de bœuf aux navets glacés
Rëndsbouillon mat glaséierten Mairüben

Poulet am Wäin, Bëschchampignons, Späetzlen
Coq au vin, champignons des bois, spaetzle

Kancleen
Canelé

Owes: Tartiflette

Soir: Tartiflette

Donneschdeg, den 01. Oktober 2026
Jeudi, le 01 octobre 2026

Wäiss Bounenzopp
Velouté de haricots blancs

Wäinzoossiss, Moschterzooss, Muerten
mat Péiterséileg, Gromperen

Saucisses, sauce moutarde ancienne,
carottes persillées, pommes de terre

Panna Cotta mat Kakien
Panna cotta aux kakis

Owes: Tëntefeschzalot, Zitrounenvinaigrette

Soir: Salade de poulpe, vinaigrette citronnée



MIR WËNSCHEN IECH
EN GUDDEN APPÉTIT

Nous vous souhaitons
un bon Appétit!