

MENU VUN DER WOCH

Méindeg, den 19. Januar 2026

Eisleker Gromperenzopp mat Specksträifen

Rëndstafelspitz
mat Boullionsgromperen

Crème Brûlée

Owes: Gefligel Cocktail/ Edamer/ Appenzeller

Dënschdeg, den 20. Januar 2026

Wirsingzopp

Pouletsrouladen mat Choronszooss
Stampfgromperen
an Brokkoli mat Mandelen

Hausmaacher Vanillspudding mat
waarmen Hambier

Owes: Zelleriezalot mat Nöss/ Gekachten Ham

Mëttwoch, den 21. Januar 2026

Muertenzopp mat Ingwer an Orangen

Spaghetti
mat vegetarescher Bolognese
Mauséiercher Zalot mat
gebrannte Pinienkären

Schokelas Kuch mat
Englescher Crème

Owes: Mini Wirschterscher/ Fleeschkeis

Donneschdeg, den 22. Januar 2026

Rëndsbréit mat Bouletten an Porto

Kallefsragout Marengo
Pilaw Räis
Bounengeméis

Lassi mat Bëschfriichten

**Owes: Rieslingspaschtéit / Mixed Pickels
Reblochon / Munster**

Freideg, den 23. Januar 2026

Geméis Velouté

Gebrodenen Zander
mat Miseler Rieslingszooss
Naturgromperen
an geschmolzen Cocktail Tomaten

Hausmaacher Taart

**Owes: Antipasti /Gereechert Forell
Gereecherten Saumon**

Samschdeg, den 24. Januar 2026

Gemixten Lënsenzopp mat Geméiswürfel

Solperfleisch
Tiertesch

Mascarpone Mousse mat Amarettinos

**Owes: Ochsemaulzalot / Eeërzalot
Camembert**

Sonndeg, den 25. Januar 2026

Pouletsbritt mat Engelshoer an Eeër

Cordon Bleu mat Champignonszooss
Gromperbällcher
Vichymuerten

Routwäin Bir

Owes: Pizza Cipa/ Tiroler Speck/ Goudakéis



**MIR WËNSCHEN IECH
EN GUDDEN APPETIT**