

Méinden, den 13. October 2025

Zelleri's Zopp

Crème de céleri

Ravioli mat Champignonen, Kruditéiten

Ravioli aux champignons, crudités

Uebstzalot

Owes: Lëtzebuerger Bauerenzoossiss, Gësssekéis

Dënschden, den 14. October 2025

Showcooking: Spiegelëer

Kräiderzopp mat Philadelphia

Potage aux fines herbes, philadelphia

Poulet's Ragout, péiterséileg Grompere,

Ratatouille

Ragout de poulet, pommes de terre persillées, ratatouille

Yoghurtcreme mat Hambier

Owes : Croque-Monsieur, Jambon persillé

Mëttwoch, den 15. October 2025

Minestrone Zopp

Potage Minestrone

Feierstengszalot, Gebroden Gromperen, gréng

Zalot

Salade de viande, pommes de terre rôties, salade verte

Kéistaart

Owes: Speck di Prosciutto , Berdorfer Kéis

Donneschden, den 16. October 2025

Showcooking: Wiirschtecher

Kürbis Zopp

Potage de Butternut

Kallef's Marengo, Muerten an Iebesen,

Tagliatellen

Sauté de veau Marengo, petits-pois-carottes,

tagliatelles

Dame blanche

Owes : Nizza's Zalot, Lyoner

Fréiden, den 17. October 2025

Geméiszopp
Potage de julienne de légumes

Gebrodene Bar's Filet, Risotto, Fenchel
Filet de bar, risotto cremeux, fenouil rôti

Mëllechräis

Owes: Gelli, Brie

Samschden, den 18. October 2025

Brokoli's Zopp
Potage brocoli

Rend's Bouletten Leck Sirop's Zooss, Gebroden
Gromperen, Tomat mat Kräider
Boulette de bœuf sauce au sirop de Liège, pommes de
terre, tomate provençale

Chou à la crème

Owes: Gromperenzalot, Jagdwurst

Sonnden, den 19. October 2025

Oktoberfest Menu

Weisswurst, Obatsda, Brezel

Haxe, Krautsalat, Knödel

Apfelstrudel

Owes : Quiche mat Thon, Charcuterie