

MENU VUN DER WOCH

Méindeg, den 04. Mee 2026
Lundi, le 04 mai 2026

Gemixten Ënnenzopp
Soupe à l'oignons

Canneloni
mat Kruditéiten

Canneloni
avec crudités

Crème brûlé

Owes: Réi Ham, Kéisplateau, Mortadella, Tomatenzalot

Dënschdeg, den 05. Mee 2026
Mardi, le 05 mai 2026

Brokkoliszopp
Crème aux brocolis

Rëndsràgout
mat Pürée an Ierbesen

Ràgout de boeuf
purée de pomme de terre et petit pois

Zitrounentärtchen

Owes: Gekachten Ham, Kéisplateau, Lyoner, Pizza 4 saisons

Mëttwoch, den 06. Mee 2026
Mercredi, le 06 mai 2026

Brittzopp mat Pangescher
Crème aux asperges

Wäinzoosiss mat Moschterzooss
Gekachte Gromperen an Muerten

Saucisse à la sauce moutarde
pomme de terre nature et carottes

Panna Cotta

Owes: Rei, Kéisplateau, pâté en croûte

Donneschdeg, den 07. Mee 2026
Jeudi, le 06 mai 2026

Porettenzopp
Crème de poireaux

Schwéngsbrot mat Béierzooss
Ebly a Courgetten

Rôti de porc avec une sauce de bière
Courgettes et Ebly

Uebstzalot

Owes: Kéisplateau, gekachten Ham, Pancetta, Pilon de poulets

Freideg, den 08. Mee 2026
Vendredi, le 08 mai 2026

Geméisozopp
Crème de légumes

Scampis mat Knuewelék
Risotto an Tomategeméis
Scampis à l'ail
avec risotto et tomates

Noskuch mat Vanillzooss

Owes: Gekachten Ham, Kéisplateau, Gromperenzalot mat Wirtchecher

Samschdeg, den 09. Mee 2026
Samedi, le 09 mai 2026

Zalot mat Geesekéis an Hunneg
Salade aux fromages chèvres chaud

Suprême de pintade aux truffes
avec une sauce à l'estragon
Pommes noisette avec un bouquet
d'asperges enrobés de lard

Parfait au Rhubarbe

Owes: Réih Ham, Quiche au fromage, Jagtwurst

Sonndeg, den 10. Mee 2026
Dimanche, le 10 mai 2026

Tomaten mat Krevetten
Tomates aux crevettes

Magret de canard à l'orange
mat Krocketten an saisonalt Geméis
Magret de canard à l'orange
avec croquettes et légumes saisonniers

Crème à la pistache

Owes: Kéisplateau, Gekachten Ham, Tyroler Speck



**MIR WËNSCHEN IECH
EN GUDDEN APPETIT**

Nous vous souhaitons
un bon Appétit!