

MENU VUN DER WOCH / MENU DE LA SEMAINE

Méinden/Lundi, 08.12.2025

Pastinakencrème
Crème de panais

Wäinzoossiss mat Moschterzooss
Spätzle
Roude Kabes
Saucisse au vin luxembourgeoises à la moutarde
Spätzle
Choux rouge

Wäisse Kéis mat roude Früchten
Fromage blanc aux fruits rouges

Owes: Berdorfer Kéis, Charcuteries Assortiment
Soir: Fromage Berdorfer, Assortiment de Charcuterie

Freiden/Vendredi, 12.12.2025

Séiskartoffelszopp mat Kokosnössmällech
Soupe de patate douce au lait de coco

Agemaachten Hierken
Gequellten Gromperen

Harengs marinés à la crème
Pommes vapeur

Biscuit roulé
Biscuit roulé

Owes: Croque Monsieur, Zellerieszalot
Soir: Croque Monsieur, Salade de céleri

Dënschden/Mardi, 09.12.2025

Tomatenzopp mat Schlagsahn
a frëschem Basilikum
Soupe de tomates au basilic frais

Bouchée à la Reine
Fritten
Gemëschten Zalot
Bouchée à la Reine
Frites
Salade mixte

Caramel Flan
Flan au caramel

Owes: Carpaccio mat Parmesan a Ruccola
Soir: Carpaccio au parmesan et à la roquette

Samsden/Samedi, 13.12.2025

Bouneschlupp mat Mettwurscht
Bréidercher

Soupe d'haricots avec Mettwurscht
Petits pains

Uebstzalot
Salade de fruits

Owes: Chaumes, Gekachten Bauerham
Soir: Chaumes, Jambon cuit fermier

Mëttwoch/Mercredi, 10.12.2025

Double Chicken
(Hingerbitt mat Pouletsstécker)
Consommé de poulet

Schwéngsragoût
Tagliatelle
Muerten mat Péiterséilech
Ragoût de porc
Tagliatelle
Carottes au persil

Biürentaart
Tarte aux poires

Owes: Kéiskroketten, Bounenzalot
Soir: Croquettes au fromage, Salade d'haricots

Sonnden/Dimanche, 14.12.2025

Bisque de homard
Bisque de homard

Emincé de veau mat Pfifferlingen
Gratin dauphinois
Bouquetière de légumes
Emincé de veau aux chanterelles
Gratin dauphinois
Bouquetière de légumes

Crème brûlée mat Egg Nog
Crème brûlée à l'Egg Nog

Owes: Saumon fumé, Bressaola
Soir: Saumon fumé, Bressaola

Donneschden/Jeudi, 11.12.2025

Saueramperszopp mat Rahm
Soupe à l'oseille à la crème

Rëndsrouladen
Gebroden Gromperen
Ierbëssen mat Speck an Ënnen
Roulade de bœuf
Pommes de terre sautées
Petit pois aux lardons et oignons

Panna Cotta mat Maracuja
Panna Cotta aux fruits de la passion

Owes: Wëldzoossiss, Rout Rommelszalot
Soir: Saucisse de gibier, Salade de betteraves rouges



**MIR WËNSCHEN IECH
EN GUDDEN APPETIT**

Nous vous souhaitons
un bon Appétit!