

MENU VUN DER WOCH / MENU DE LA SEMAINE

Méinden/Lundi, 09.03.2026

Muertenzopp
Soupe de carottes

Lëtzebuerger Grillwurst mat Moschterzooss
Gromperen mat Péiterséileg
Brokkelcher
Saucisse grillée luxembourgeoise avec sauce à la moutarde
Pommes de terre persillées
Haricots verts

Mëllechräis mat Roudfriichtencoulis
Riz au lait avec coulis de fruits rouges

Dënschden/Mardi, 10.03.2026

Tomatenzopp mat Schlagsahn
Soupe de tomates avec crème

Pouletscordon bleu mat Champignonszooss
Fusili-Nuddelen
Ierbessen mat Muerten
Cordon bleu de poulet, sauce champignons
Pâtes fusilli
Petits pois et carottes

Schokelasmousse
Mousse au chocolat

Mëttwoch/Mercredi, 11.03.2026

Maultaschen-Consommé
Consommé aux raviolis (maultaschen)

Blanquette de veau à l'ancienne
Räis
Glaséiert Muerten
Branquette de veau à l'ancienne
Riz
Carottes glacées

Exoteschen Friichtenteller
Assiette de fruits exotiques

Donneschden/Jeudi, 12.03.2026

Fenchelszopp
Soupe de fenouil

Choucroute garnie
Gekachten Gromperen

Choucroute garnie
Pommes de terre bouillies

Biirentaart
Tarte aux poires

Owes: Nems mat séiss-saurer Zooss, Cornichongszalot
Soir: Nems avec sauce aigre-douce, salade de cornichons

Owes: Panzerottini mat Tomat-Mozarella, Bounenzalot
Soir: Panzerottini tomate-mozzarella, salade de haricots

Owes: Rollmops, Bressaola (italienesch gedrëschnet Rëndsflees
Soir: Rollmops, bresaola (viande de bœuf séchée italienne)

Owes: Wëldpâté, Chaumes
Soir: Pâté de sanglier, fromage Chaumes

Freiden/Vendredi, 13.03.2026

Minestrone
Minestrone

Caillausdréck mat Wäisswäinzooss
Ebly mat kléngem Geméis
Geméisflan
Dos de cabillaud, sauce au vin blanc
Ebly (blé) aux petits légumes
Flan de légumes

Baba au rhum
Baba au rhum

Owes: Ochsenmaulzalot, Brie de Meaux
Soir: Salade de museau de bœuf, Brie de Meaux

Samsden/Samedi, 14.03.2026

Geméiszoopp
Soupe de légumes

Lasagne
Kruditéiten

Lasagne
Crudités

Bananen Milkshake
Milkshake à la banane

Owes: Lyoner, Tomatenzalot
Soir: Lyoner, salade de tomates

Sonnden/Dimanche, 15.03.2026

Kaale Buffet 60er Joëren
Buffet froid années 60

Rëndsragout
Duo vun Gromperepürée
Flower Power Geméis
Ragoût de bœuf
Duo de purée de pommes de terre
Légumes "Flower Power"

Ile flottante façon Elvis Presley
île flottante façon Elvis Presley

Owes: Cocktail crevettes, Rieslingspaschtéit
Soir: Cocktail de crevettes, pâté en croûte au Riesling



MIR WËNSCHEN IECH
EN GUDDEN APPETIT!

Nous vous souhaitons
un bon Appétit!