

MENU VUN DER WOCH / MENU DE LA SEMAINE

Méinden/Lundi, 14.09.2026

Bouneschlupp
Soupe de haricots

Poulet Basquaise
Räis
Courgetten mat Knueweléck
Poulet Basquaise
Riz
Courgettes à l'ail

Äppelstrudel mat Schlagsahn
Strudel aux pommes avec chantilly

Owes: Gekachten Baurenham, Kachkéisschmier
Soir: Jambon fermier cuit, Tartine au fromage

Dënschden/Mardi, 15.09.2026

Champignonscrème
Crème de champignon

Wäinzossiss mat Moschterzooss
Gromperenpurée
Ierbëssen mat Schalotten a Speck
Saucisse de vin sauce moutarde
Purée de pommes de terre
Petit pois avec échalotes et lards

Mokkas Eclair
Éclair mokka

Owes: Pijen mat Thon, Nuddelszalot
Soir: Pêche au thon, Salade de pâtes

Mëttwoch/Mercredi, 16.09.2026

Tomat Mozzarella
Tomates mozzarella

Kallefs Escalope milanaise mat Tomatenzooss
Spaghetti
Gréng Zalot
Escalope de veau milanaise sauce tomate
Spaghetti
Salade verte

Duo vu Melounen mat frëscher Menthe
Duo de melons avec menthe fraîche

Owes: Fierkelsjelli, Emmental
Soir: Porcelet en gelée, Emmental

Donneschden/Jendredi, 17.09.2026

Fenchelzopp
Soupe de fenouil

Tortellini à la crème mat Ham
Muertenzalot
Tortenllini à la crème et jambon
Salade de carottes

Biirentaart
Tarte aux poires

Owes: Gromperenalot mat Wirschtercher, Fëschterriner
Soir: Salade de pommes de terre et saucisses, Terrine de poisson

Freiden/Vendredi, 18.09.2026

Ribbenzopp
Soupe de navets

Zanderfilet mat Rieslingszooss
Péiterséileggromperen
Gréng Bounen
Filet de sandre sauce Riesling
Pommes de terre au persil
Haricots verts

Crème brûlée
Crème brûlée

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

Samsden/Samedi, 19.09.2026

Rieslingspastéichen
Pâté au riesling

Cannelloni mat Ricotta an Spinat am Schäffchen
Kruditéiten

Cannelloni au ricotta et épinards au four
Crudités

Quetschentaart
Tarte aux prunes

Owes: Omelette mat Ham, Gouda
Soir: Omelette au jambon, Gouda

Sonnden/Dimanche, 20.09.2026

Kürbiszopp mat Philadelphia
Soupe aux potirons et philadelphia

Schwéngsbäckchen mat Routwäinzsooss
Gebroden Grenaille-Gromperen mat Rosmarin
Chou-fleur Gratin
Joue de porc sauce vin rouge
Pommes de terre grenailles au rosmarin
Chou-fleur au gratin

Café glacé
Café glacé

Owes: Ochsenmaulschwanz-zalot, Brie de Meaux
Soir: Salade de queue de bœuf, Brie de Meaux



**MIR WËNSCHEN IECH
EN GUDDEN APPÉTIT**

Nous vous souhaitons
un bon Appétit!