

MENU VUN DER WOCH / MENU DE LA SEMAINE

Méinden/Lundi, 19.10.2026

Geméiszopp
Soupe de légumes

Spaghetti bolognaise
Kruditéiten

Spaghetti bolognaise
Crudités

Parfait Grand Marnier
Parfait Grand Marnier

Owes: Roastbeef, Roude Bouf
Soir: Roastbeef, Fromage Roude Bouf

Dënschden/Mardi, 20.10.2026

Choufleurzopp
Soupe de choufleur

Bouchée à la Reine
Fritten
Gréng Zalot
Bouchée à la Reine
Frites
Salade verte

Käschtemousse
Mousse de marrons

Owes: Groen Droht, Rollmops
Soir: Saucisson luxembourgeois, Rollmops

Mëttwoch/Mercredi, 21.10.2026

Brittzopp mat Tapioca
Bouillon avec Tapioca

Choucroute garnie mat Speck, Kassler
Mettwurst a Wirschtchen
Gequellten Gromperen
Choucroute garnie, lard, Kassler
Mettwurst et Saucisson viennois
Pommes de terre vapeur

Äppeltaart
Tarte aux pommes

Owes: Aufschnitt, Chaumes, Zellerieszalot
Soir: Charcuterie, Chaumes, Salade de célerie

Donneschden/Jedi, 22.10.2026

Cressonszopp
Soupe de cresson

Rëndsbrot mat Calvadoszooss
Pommes pins
Gréng Bounen
Rôti de bœuf sauce au Calvados
Pommes pins
Haricots verts

Pralinés Pudding
Pudding aux pralines

Owes: Piigen mat Thon, Bauerepâté
Soir: Pêche au thon, Pâté de campagne

Freiden/Vendredi, 23.10.2026

Tomaten crème
Crème de tomates

Bacalhau com natas, Gratinéierten Kabeljau
mat Ënnen, Oliven a Gromperen
Gemëschten Zalot
Morue à la crème gratinée aux oignons,
olives, pommes de terre
Salade mixte

Pastel de nata
Tartelette à la crème portugaise

Owes: Zwiwwelszalot mat Äppel an Nëss, Serranoham
Soir: Salade d'oignons avec pommes et noix, Jambon serrano

Samsden/Samedi, 24.10.2026

Champignons crème
Crème de champignons

Pot-au-feu: Zoppefleisch mat Meerëttechzooss
Gekachten Gromperen
Ribben, Muerten, Poretten, Zellerie a Wirsing
Pot-au-feu, sauce au raifort
Navets, carottes, poireau, céleri, chou frisé
Pommes de terre cuites au bouillon

Mëllechräis mat Hambicoulis
Riz au lait au coulis de framboises

Owes: Pain de viande, St. Albray's Kéis
Soir: Pain de viande, fromage St. Albray

Sonnden/Dimanche, 25.10.2026

Consommé Célestine
Consommé Célestine

Schwéngsbäckchen mat Routwäinzooss
Gebrode Grenaille-Gromperen mat Rosmarin
Choufleurs' Gratin
Joue de porc braisée au vin rouge
Pommes grenailles sautées au rosmarin
Gratin de choufleur

Crème brûlée
Crème brûlée

Owes: Frësch Figuen mat Geesekéis, Coppa
Soir: Figues fraîches au fromage de chèvre, Coppa



**MIR WËNSCHEN IECH
EN GUDDEN APPETIT**

Nous vous souhaitons
un bon Appétit!