

MENU VUN DER WOCH / MENU DE LA SEMAINE

Méinden/Lundi, 26.10.2026

Mäiscrème mat Paprika
Crème de maïs et paprika

Eeër mat wäisser Zooss
Gekachten Gromperen mat Péiterséilech
Spinat
Œufs cuits, sauce blanche
Pommes de terre vapeur au persil
Épinards étuvés

Ananas mat Kirsch
Ananas au Kirsch

Owes: Grieschech Zalot, Liewerwurst

Soir: Salade grecque, Saucisse de foie

Dënschden/Mardi, 27.10.2026

Gréng Geméiszoop
Soupe de légumes verts

Schwéngsbrot mat Pfefferzooss
Gromperenpurée
Brokkelcher mat Speck
Rôti de porc sauce au poivre
Purée de pommes de terre
Choux de bruxelles aux lardons

Ile flottante
Ile flottante

Owes: Fëschterriner, Cornichonszalot

Soir: Terrine de poisson, Salade de concombre

Mëttnoch/Mercredi, 28.10.2026

Knueweléckszopp
Soupe à l'ail

Cordon bleu mat Champignonszooss
Fritten
Geméschten Zalot
Cordon bleu, sauce crème champignons
Pommes frites
Salade mixte

Nësskuch mat Schokela
Gâteau de noisettes au chocolat

Owes: Agemaachten Hierken, Bauerenham

Soir: Harengs à la crème, Jambon paysan

Donneschden/Jendredi, 29.10.2026

Ënnenzopp mat Croûtons'en a Kéis
Soupe à l'oignon avec croûtons et fromage

Pouletsroulade mat Estragonszooss
Tagliatelle
Schwaartzwuerzelsgratin mat Chorizo
Roulade de poulet, sauce à l'estragon
Tagliatelle
Gratin de salsifis au chorizo

Dame Blanche
Dame Blanche

Owes: Gebuertsdaysfeier

Soir: Soirée "Fête d'anniversaire"

Freiden/Vendredi, 30.10.2026

Choufleurscrème
Crème de choufleur

Gegrillten Saumon mat Saueramperszooss
Räis
Gebrodene Fenchel
Saumon grillé, sauce à l'oseille
Riz
Fenouil poêlé

Stracciatellamousse
Mousse à la stracciatella

Owes: Toast aux champignons, Edamer

Soir: Toast aux champignons, Edamer

Samsden/Samedi, 31.10.2026

Kürbiszopp
Soupe de potiron

Kniddelen mat Rahm a Speck
Äppelkompott

Kniddelen à la crème et aux lardons
Compote de pommes

Wäisse Kéis mat rout Friichten
Fromage blanc aux fruits rouges

Owes: Rieslingspaschtéit, Gouda

Soir: Pâté au Riesling, Gouda

Sonnden/Dimanche, 01.11.2026

Allerhëllgen/ Toussaint

Bisque de Homard
Bisque de Homard

Sole mat Wäisswäinzooss, Ecrevissen a Räis
Sole sauce au vin blanc, écrevisses et riz

Rëndsfilet mat Béarnaisezooss
Kroketten

Muerten tricolores
Filet de bœuf sauce béarnaise
Pommes croquettes
Carottes tricolores

Tiramisu mat Spekuloos
Tiramisu au speculoos

Owes: Saumon fumé, Nuddelszalot mat Wirschtercher

Soir: Saumon fumé, Salade de pâtes avec saucissons viennois



**MIR WËNSCHEN IECH
EN GUDDEN APPETIT**

Nous vous souhaitons
un bon Appétit!