

MENU VUN DER WOCH

Méindeg, den 5. Oktober 2026

Velouté de poireaux

Risotto crémeux aux potimarron
Potimaron grillé

Tartelettes aux poires
caramélisées et aux amandes

Owes: Chèvre affiné, Charcuterie

Dënschdeg, den 6. Oktober 2026

Velouté de Choufleur
aux éclats de noisettes torréfiées

Lapin chasseur, Spätzle maison
carottes glacées

Mousse légère au fromage blanc
coulis de Mûres

Owes: Paté campagne, Salade mâche

Mëttwoch, den 7. Oktober 2026

Consommé de volaille

Quiche lorraine, Salade de Crudités

Crème renversée

Owes: Samoussas aux légumes
Salade de lentilles et carottes rôties

Donneschdeg, den 8. Oktober 2026

Velouté de marrons

Jardinière de veau, pommes de terre persillées
navets tricolores

Pommes rôties au four
coulis de Porto et glace vanille

Owes: Tourte feuilleté aux courges, Accras de morue

Freideg, den 9. Oktober 2026

Crème de panais et poire

Filet e Merlan beurre citronné
Tagliatelles, Brocolis aux amandes

Tiramisù

Owes: Brie de Meaux, jambon persillée

Samschdeg, den 10. Oktober 2026

Velouté de citrouille au gingembre

Ballotine de volaille
Mille-feuille de pommes de terre
Blettes sautées

Cake moelleux aux carottes, crème amère

Owes: Blanne Jang, Morbier

Sonndeg, den 11. Oktober 2026

Crème de céleri-rave pancetta croustillante

Saltimbocca alla romana, riz pilaf
Champignons des bois

Panna cotta à la pistache

Owes: Berdorfer, Lyoner



EN GUDDEN APPETIT