


Menü

15.04.2024 – 21.04.2024

	Menu 1	Menu 2	Alternativ	Owes
Méindeg	Brittzopp mat Geméis a Räis Panéiert Schnitzel, Spaghetti mat Tomatenzooss, Courgetten Glace a Sorbet	Gebrode Frell Filet Gromperen Brockelcher	A) Coq au Riesling, Gromperen, Geméis	Gerechert Saumon Kornischongzalot Uebst aus der Saison
Dënschdeg	Kabeszopp Grillwurst, Purée, gebroden Äppel mat Ënnen Uebstzalot mat Sorbet	Spigeleeër, Rissoléiert Gromperen, Geméis		B) Bauerenzalot
Mëttwoch	Kräiderzopp Rëndsbouletten, Purée, Zellerisduo Choux à la Crème	Kallëfsliewer mat Ënnen, Gromperen am Uewen, Sabre	C) Ravioli mat Ricotta a Spinat	Paté Riesling Port Salut Uebstkuerf
Donneschdeg	Fënschellzopp Kallëfschnitzel mat Champignonszooss, Pommes Gaufrette, Romanesco  Tiramisu	Cabillaud mat Cressonszooss, Gromperen, Naveten	Sandwich:	Saumon Bellevue, Chiconszalot Yoghurt mat Hambieren
Freideg	Mielzopp Tagliatelle mat Saumon a Krevetten, Zalot Bond Mokka	Kallëfsragout (Blanquette) Räis, Muerten	1. Tomaten/ Frëschkéis 2. Salami/ Gouda 3. Saumon Fumé 4. Poulet César	Gefligelzalot Gréng Zalot Uebst aus der Saison
Samschdeg	Rouleau de Saumon fumé et mousse de Chèvre Soupe d'asperge verte et toast de légumes cru Carré de veau, légumes printaniers et gâteau de pomme de terre Déclinasion de Fraise			Toast Hawäi Katalanesch Zalot Uebstkuerf
Sonndeg	Champignonszopp Rëndsragout, gebrode Gromperen, Bounen mat Ënnen Dem Patissier säin Teller			Salami mat Peffer Emmental Kompott