

Dag	Datum	Zopp	Menu 1	Traditionell	Menu 2	Dessert	Owesmenu
Méinden	28-12-20	Knuewelekrèmezopp	Kanéngchechersstrémpel mat Béierzooss	Crémeg Polenta Romanescokabes	Fësch-Eintopf mat Safran Zalot	Ile Flottante	Wirschtecher mat Gromperenzalot
Dënschden	29-12-20	Geméiszopp	Gebroden Saiblingfilet mat botter	Gromperen mat Bratzelen Spinat	Gnocchi mat Tomaten a Mozzarella Roquette Zalot	Yoghurtmousse mat Hunneg	Kéisplateau
Méttwoch	30-12-20	Minestrone	Schwéngskotelett mat Speck an Ënnen	Gromperepurée mat Poretten Gebrodene Chicon	Gnocchi mat Tomaten a Mozzarella Roquette Zalot	Marinéiert Orange	Charcuterie
Donneschden	31-12-20 Silvester	Raïszopp mat Poulet	Biwwalamoud Gromperen am Schäffchen mat Bouillon gekacht Lënsen mat Speck	Marinéierten Hierkefilet Gequellte Gromperen Mauséiercherszalot	Käschtemousse	Buffet fir Silvester	
Freiden	01-01-21 Neijooschdag	Topinambourcrèmezopp	kallefsbrot "Prince Orloff" Duchessegromperen Gemëschtent Geméis	Wëldschwäinfilet Duchessegromperen Gemëschtent Geméis	Neijoersdaag-Kalenner	Kaffiskichelcher	
Samschden	02-01-21	Ierbsebulli	Pouletgeschnetzelt mat Rosmarin Spaghetti mat Geméiszooss Gebroden Courgetten	Marinéierten Hierkefilet Gequellte Gromperen Mauséiercherszalot	Äppel am Schäffchen	Buffet mat Fësch a Mieresfriichten	
Sonnden	03-01-21	Kirmesbritt Terrine vum Wëld	Schwéngsmignon mat Champignonszooss Gromperen mat Speck an Zwiwwelen Botterbounen	Intesträmpel Gromperen mat Speck an Zwiwwelen Botterbounen	Kuch mat Schockelasmousse	Réi a gekachten Ham	