

Dag	Datum	Zopp	Menu 1	Traditionell	Menu 2	Dessert	Owesmenu
Méinden	20/03/2023	Choufleurscrèmezopp mat Péiterséileg	Gulasch no Ungarësch Aart	Gedämpfte Gromperen Ribben mat Rahm	Kniddelen mat Speck Äppelkompott	Caramelflan	Feierstengszalot
Dënschden	21/03/2023	Bärlauchcrèmezopp	Schwéngskotelett mat Speck an Ënnen	Gromperen mat Speck an Zwiwwelen Lënsen mat Speck	Gebroodenen Filet vum Saumon Räis Ratatouille	Zitrounentärtchen	Kéisplateau
Méttwoch	22/03/2023	Brokkolicrèmezopp	Chicon mat Ham	Péiterséileggromperen	Pouletgeschnetzelt mat Rosmarin Farfalle Gebroden Courgetten	Äppel am Schäffchen	Charcuterie
Donneschden	23/03/2023	Kürbiszopp	Marinéierte Pouletsfilicken	Gebootschte Gromperen an Wurfelen Gréng Bounen	Ravioli mat Ricotta a Spinat	Tiramisu mat Speculoos	Quiche Lorraine
Freiden	24/03/2023	Ierbsebulli	Fësch-Eintopf	Zalot	Hausmaacher Boulette Gromperen mat Bratzelen Schwaarz Wuerzelen mat Péiterséileg	Uebstzalot mat Zitrusfriichten	Kaffiskichelcher
Samschden	25/03/2023	Gréng Geméiszopp	Pouletsroulade	Gromperepurée Gréngen Kabes	Gnocchi mat Tomaten a Mozzarella Zalot	Ile Flottante	Buffet mat Fësch a Mieresfriichten
Sonnden	26/03/2023	Buschtawenzopp Kriibsentiramisu	Rëndsfauxfilet Fritten Ierbessen mat Muerten	Gromperen mat Zwiwwelen an Moschert Pan mat Geméis vun fréier	Schwéngsmignon	Kuch mat Schockelasmousse	Réi a gekachten Ham

**EIS KLENG IESSKAART**  
**VUM 06/03/23 BIS DEN 02/04/2023**

**1\*** RĒNDSFILET, mat Kraiderbotter (7)

**2\*** FRĒLLENFILET mat Rieslingszooss (4,7,9,12)

**3\*** CARPACCIO VUM RAND (10,12)

**4\*** SPIGELEEËR (3,7)

**5\*** PENNE MAT THON (1,4,9,12)

1-Gluten; 2-Crustacés; 3-Œufs ; 4-Poissons; 5-Arachides; 6-Soja; 7-Lait; 8-Fruits à coque;  
9-Céleri ; 10-Moutarde; 11-Sésame; 12- Sulfites; 13-Lupin; 14-Mollusques.