

Menü

22.12.2025-28.12.2025

	Menu 1	Menu 2	Collations	Owes
Méindeg	Kabeszopp mat Mettwurst Penne du Chef, Bounen Zalot (Tomatenzooss, Ham a Knueweleck) Glace a Sorbet	Nouille Sauté mat Poulet a Geméis à l'Asiatique	Raisin	Eeër Mimosa Uebst aus der Saison
Dënschdeg	Geméiszopp Ragout vum Schwäin, Gromperen a Muerten, Kabeszalot Zitroun Taart	Gratinéiert Chicon, Gromperen	Brioche tressé Fruits confits	Ham mat Spargelen Uebst aus der Saison
Mëttwoch	Crème de Volaille, Croûtons au Romarin Träipen mat gebroden Äppel an Ënnen, Grompere Purée, Chicon's Zalot Crème Brulée	Risotto mat Champignone 	Pudding Vanill	Crème de Volaille, Croûtons au Romarin Kallen Teller Bûche Mokka
Donneschdeg	Kürbiss Zëppchen, gebrode Foie gras Mignon vum Hirsch "grand Veneur", grenaille Grompere saveur Sud, Zellerie Purée, Kürbis-Kär Ueleg Chrëscht Bûche		Marmoch Kuch	Camembert Uebstkuerf
Freideg	Geméis Velouté, Ravioli vun der Ecrevisse Rënds Filet Wellington, Pomme Duchesse, Wanter Geméis Selektioun vum Pâtissier		Bire Mousse	Fleeschkéis Uebstkuerf
Samschdeg	Porettenzopp Grillwurst mat Moschterzooss, gebrode Gromperen, Broccolis, gréng Zalot Schwaarz Schokelas Mousse	Oeufs Brouillé, Fritten, rout Bounen Ragout	Äppel Kompote	Rosette, Bouchée mat Champignone Uebstkuerf
Sonndeg	Broccoli's Zopp Geflügel Suprême mat Estragon's Zooss, Pomme Dauphine, Betterave Zalot Eclair Mokka		Spritz Spéculos	Freschkéis Uebst aus der Saison

D'Lëscht vun den Allergënen fannt dir um Wunnberäich oder an der Cafeteria.