

Menu de la Semaine du 15 février au 21 février 2021

Lundi

Velouté de Potiron et sa Brunoise de Volaille
Mijoté de Bœuf à la Bordelaise
Pommes sautées, Tomate provençale
Dessert du Chef

Mardi

Quiche lorraine Maison
Saltimbocca de Porc au Parmesan
Spaghetti à l'Huile d'Olives, Courgettes sautées
Crème légère au Fromage blanc aux Cerises

Mercredi

Cornet de Jambon fourré à la Macédoine de Légumes à la Mayonnaise
Cordon bleu de Volaille à la Crème de Champignons
Wedges, Bouquet de Salade
Petits Choux à la Crème Vanille et Chantilly

Jeudi

Crème de petits Pois aux petits Lardons
Sauté de Veau à la Façon Marengo
Polenta crémeuse au Basilic, Carottes jeunes
Roulé à la Façon « Forêt-noire » au Chocolat

Vendredi

Croissillon Dubarry (Chou-Fleur) à la Béchamel
Pavé de Saumon cuit sur la Plancha en Mendant aux Herbes
Risotto crémeux, Epinards à la Crème
Mousse au Chocolat Maison

Samedi

Bisque de Homard
Lasagne aux Epinards et à la Burrata Maison
Méli-Mélo de Salade à la Vinaigrette balsamique
Tartelette aux Pommes sur Lit de Crème anglaise

Dimanche

Tranches fines de Volaille cuites et ses petits Crudités
Filet de Cabillaud frit à la Façon luxembourgeoise et sa Sauce Rémoulade Maison
Pommes nature, Bouquetière de Légumes
Crème brûlée parfumée à la Vanille Bourbon

Tous les jours, en alternative au plat principal, nous vous proposons Bouchée à la Reine.

Possibilité de commander le menu de la semaine pour enlèvement en drive-in (11h-12h)

Prix du Menu : 13 €



Réservation 24h à l'avance : 26 37 08 37 ou info@de-spackelter.lu