

Menu de la Semaine du 13 novembre au 19 novembre 2023

Lundi

Terrine de Gibier et ses Crudités
Baronnet de Coquelet en Cœur de Cèpes et Bolet
Pommes sautées, Bouquetière de Légumes
Dessert du Jour

Mardi

Velouté de Potiron aux petits Lardons
Le Traditionnel Pot au Feu de Bœuf aux petits Légumes à la Crème de Raifort
Pommes vapeur
Dessert du Jour

Mercredi

Œuf à la Russe
Blanquette de Veau à l'Ancienne
Riz au Four, Duo de Carottes
Dessert du Jour

Jeudi

Coupe à l'Oignon et ses petits Croutons gratinés
Noix de Joue de Porc à la Sauce au Pinot noir
Spatzle, Tomate provençale
Dessert du Jour

Vendredi

Assiette de Crudités Maison
Marmite de Lotte et Encornets à la Crème de Langoustine
Riz, Brocolis
Dessert du Jour

Samedi

Velouté Dubarry (Chou-Fleur) au Sot-l'y-Laisse de Volaille
Weinzossis à la Crème de Moutarde de Meaux
Purée Maison, Chou rouge
Dessert du Jour

Dimanche

Duo de Jambon cru et cuit
Bouchée à la Reine
Riz, Méli Mélo de Salade
Dessert du Jour

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

Prix du Menu : 13 € Réservation 24h à l'avance : 26 37 08 37 ou info@de-spackelter.lu