



ROBBESSCHEIER
nature for your senses



Menus

sur commande

Menu 1

Crème de légumes | Bouchée à la reine | Morceau de tarte

Menu 2

Crème de légumes | Rôti de porc, crème champignons
Assiette de glace (3 boules)

Menu 3

Crème de légumes | Jambonneau de porcelet rôti, sauce aux
champignons | Dame Blanche

Menu 4

Soupe de légumes | „Warem Häm mat Saubounen an
gebôtschte Gromperen | Pomme au four à la glace vanille

Menu 5

Crème de tomates | Rôti de veau „Prince Orloff“
Mousse au chocolat

Menu 6

Consommé de queue de boeuf | Médillons de veau,
sauce aux champignons | Assiette de glace aux fruits frais

Menu 7

Consommé | Cocktail de melon au porto blanc | Filet mignon de porc
Morceau de tarte avec une boule de glace vanille

Menu 8

Consommé | Truite fumée par le chef | Coq au Rieling
Glace vanille aux fruits des bois chauds

Menu 9

Consommé de queue de boeuf | Saumon poché, sauce beurre blanc
Rôti de veau, sauce champignons
Aumônière de sarrazin aux pommes, parfait au miel

Menu 10

Consommé | Mille feuilles au ragoût d'escargots | Magret de canard,
façon du chef | Parfait de cocos au coulis de framboise

Menu 11

Consommé | Filet de lotte sauté, sauce à l'ail | Filet de boeuf,
façon „Wellington“ | Profiteroles à la crème glacée et au chocolat chaud

Menu 12

Consommé de queue de boeuf lié | Paupiettes de sole, sauce beurre blanc
Filet mignon de veau, sauce aux morilles | Assiette de desserts différents