



27.10.2025 Velouté de pommes de terre (3,7,9) | Escalope de dinde panée à la crème et épinards, riz basmati, carottes glacées (1,7,9)

28.10.2025 Crème de cerfeuil (3,7,9) | Emincé de bœuf, chou-rouge, spätzle (1,7,9)

29.10.2025 Velouté de potimarron (3,7,9) | Gratin de gnocchis sauce tomate, jambon de parme, salade de mâche (1,7,9)

30.10.2025 Soupe de légumes verts (7,9) Cuisse de poulet rôtie au curry jaune, purée de pdt, haricots verts (1,3,7,9)

31.10.2025 Velouté de carottes (3,7,9) | Filet de colin pané, sauce vierge, purée de butternut, salade de saison (1,4,7,9)

Nos desserts sont proposés au choix parmi les desserts exposés en vitrine. « Steak de boeuf maître d'hôtel, frites » proposé chaque jour à 20 euros (+ soupe, dessert OU café)

## Samedi 01.11.2025 & Dimanche 02.11.2025:

**MENU DE TOUSSAINT** 

Entrée: Bisque d'écrevisses

PLATS: Couronne d'agneau OU Mignon de porc

Desserts: Apfelstrudel ou gâteau tiramisu





Sur demande, notre personnel se fera un plaisir de vous informer sur les allergènes.