



ROBBESSCHEIER

d'Éislek erlieuen

SPEISEKARTE

CARTE DE MENU

Dagesmenu (12.00 - 14.00 Auer) Net op Feierdeeg an Sonndes

16.00 €

Tagesmenü (12.00 - 14.00 Uhr) Nicht an Feier- und Sonntagen

Menu du jour (12h00h - 14h00) Pas les jours fériés et les dimanches

VORSPEISEN / ENTRÉES

Dageszopp

6.00 €

Tagessuppe

Potage du jour

„Robbesscheier Zalot“

12.50 € / 18.50 €

(Zalot, Kéis, réih Ham, gebotschte Gromperen, Spigelee)

„Salat Robbesscheier“

(Salat, Käse, roher Schinken, Bratkartoffeln mit Speck, Spiegelei)

Salade „Robbesscheier“

(*Salade, fromage, jambon cru, pommes de terre sautées au lard, oeuf sur plat*)

Duo vum Ourdaller Frellefilet op knackeger Zalot

12.50 € / 18.50 €

Duo vom Forellenfilet „Ourdall“ auf gemischtem Salat

Salade duo de filets de truite „Ourdall“

HAUPTSPEISEN / PLATS PRINCIPAUX

Hamburger Robbesscheier

23.50 €

(100% Rëndfleesch, more Speck, karamelliséiert Ēnnen, Hëpperdang-ger Kéis, Jugurtzooss mat Kräider)

(100% Rindfleisch, magerer Speck, karamellisierte Zwiebeln, Käse aus Hëpperdingen, Joghurtsauce mit Kräutern)

(100% boeuf pur, lard maigre, oignons confits, fromage d'Hupperdange, sauce yaourt aux herbes)

Mielkniddelen mat Ram a Speck

18.00 €

Mehlknödel mit Speck und Rahmsoße

„Kniddelen“ (Quenelles) avec lard et sauce à la crème





Beschte réi a gekachten Ham, Fritten a Zalot

22.50 €

Schinkenplatte mit Pommes und Salat

Jambon cru et cuit, frites et salade

Paschtéit „Robbesscheier“

24.00 €

Königinnenpastete „Robbesscheier“

Bouchée à la reine „Robbesscheier“

Panéierte Cordon Bleu vum Kallef aus der Region

28.00 €

mat Kéis vun Hëpperdang

Paniertes Cordon Bleu vom Kalb aus der Region mit Käse aus

Hüpperdingen

Cordon bleu de veau pané du terroir au fromage

d'Hupperdange

Gegrillten Entrecôte vum Rand aus der Region (350 gr)

35.00 €

Gegrillte Entrecôte vom Rind aus der Region

Entrecôte grillée de boeuf du terroir

Club Sandwich

11.00 €

Ham, Kéis, Ëeër an Zalot

Schinken, Käse, Eier und Salat

Jambon, fromage, oeuf et salade

VEGETARISCHE GERICHTE

PLATS VÉGÉTARIENS

Flammkuchen mat Geméis an Zalot

18.00 €

Gemüseflammkuchen mit Salat

Tarte flambée aux légumes avec salade

Veggie Burger Robbesscheier

21.00 €

Bréitchchen, Geméisburger, karamelliséiert Ënnen, Hëpperdang

Kéisa Jugurtzooss mat Kräider)

(Brötchen, Gemüseburger, karamellierte Zwiebeln, Käse aus

Hüpperdingen und Joghurtsauce mit Kräutern)

(bun, burger de légumes, sauce yaourt aux herbes, oignons confits, fromage d'Hupperdange, rösti et roquette)

VEGETARISCHE GERICHTE

PLATS VÉGÉTARIENS

6 Hähnchensticks BIO, Pommes, Salat 10.50 €
Chicken nuggets BIO, frites, salade

Cheeseburger mit Pommes 10.00 €
Cheeseburger avec frites

Duebelen Hausmaacher Croque Monsieur 9.00 €
Double Croque Monsieur maison

Gemischter Salat 5.00 €
Salade mixte

Portion Pommes 4.50 €
Portion de frites

Spaghetti Bolognese 10.00 € / 16.00 €
Spaghetti bolognaise

NACHSPEISEN / DESSERTS

Hausgemaachte Kuch oder Taart 6.00 € / 7.00 €

Hausgemachtes Gebäck
Pâtisserie maison

Dame Blanche mat waarmem Schockela „Fair Trade“ 8.50 €
Dame Blanche mit heißer „Fair Trade“-Schokolade
Dame Blanche au chocolat „Fair trade“ chaud

Crème brûlée mat Bourbon-Vanill 9.00 €
Crème brûlée mit Bourbon-Vanille
Crème brûlée à la vanille Bourbon

Café Glacé 8.50 €
Eiskaffee
Café Glacé

Bull Glace oder Sorbet 2.50 €
Kugel Eis oder Sorbet
Boule de glace ou sorbet

