



ROBBESSCHEIER
nature for your senses

Menu du jour à 16,00 €

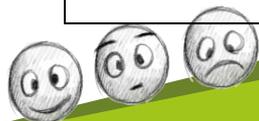
Entrée + Plat / Plat + Dessert ou Café

LUNDI	19.05.2025	Velouté de navets et épinards au lait de coco (7,9) Fricassée de poulet aux asperges vertes et petits pois, pommes de terre nouvelles, sauce citronnée aux câpres (1,7,10)
MARDI	20.05.2025	Minestrone (1,7,9) Emincé de veau sucré/salé à la rhubarbe, croquettes et salade du jardin (1,3,7,9,12)
MERCREDI	21.05.2025	Velouté de salade asiatique et patate douce (7,9) Lasagnes de bœuf aux épinards et ricotta, gratinées au parmesan (1,3,7,9,12)
JEUDI	22.05.2025	Soupe froide de betterave et concombre (7,9) Brochette d'agneau, légumes de saison rôtis et polenta crémeuse (6,7)
VENDREDI	23.05.2025	Bouillon de petits légumes printaniers (7,9) Bouchée de la mer, pommes dauphines (1,3,4,7,10,12)
SAMEDI	24.05.2025	Potage cultivateur (7,9) Mix grill sauce béarnaise, frites maison et salade de mâche (3,6,7,10,12)

Nos desserts sont proposés au choix parmi les desserts exposés en vitrine

Dimanche 25.05.2025:

Assiette OKM : Boulettes de gibier sauce tomate – 25euros
Végétarien : Poêlée de gnocchis aux légumes, burrata et parmesan – 20 euros
De saison : Asperges blanches sauce hollandaise, duo de jambon, frites – 25,50euros
Du moment : Côte de veau de chez Neser, sauce au choix – 28 euros



Är Meening ass eis wichtig
Votre avis nous intéresse
Ihre Meinung ist uns wichtig



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