



ROBBESSCHEIER
nature for your senses



Menu du jour à 16,00

Entrée + Plat / Plat + Dessert ou Café

LUNDI	02.12.2024	Velouté de butternut ^(3,7,8) Dinde rôtie, purée de céleri-rave, brocolis et carottes glacées, sauce brune au jus ⁽⁹⁾
MARDI	03.12.2024	Crème de tomates et basilic frais ⁽³⁾ Bavette de bœuf, sauce poivre, pdt sautées, poêlée de légumes grillés ^(10,11)
MERCREDI	04.12.2024	Soupe de potiron et gingembre ⁽³⁾ Gratin de pâtes à la bolognaise ^(1,7)
JEUDI	05.12.2024	Velouté de champignons de Paris ^(3,7) Roulade de veau aux champignons, pdt rissolées et haricots verts, sauce à la bière ^(1,3,7)
VENDREDI	06.12.2024	Soupe à l'oignon gratinée ^(1,7,9) Colin au four, écrasé de pommes de terre, fondue de poireaux, sauce au vin blanc ^(4,7,11)
SAMEDI	07.12.2024	Potage cultivateur ^(1,7) Rôti Orloff, frites maison, salade verte ^(1,3,7)

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

Dimanche 08.12.2024 :

Suggestions du jour (Affichées à l'intérieur du restaurant) ou notre carte

Ou

Plat 0-km :

Hamburger de gibier local, sauce BBQ, œuf, fromage Luxlait + Salade de chou et carottes – 23,50€

Ou

Suggestion :

Quiche végétarienne et salade gourmande – 18,00 €

Ou

Tagliata de bœuf de la ferme Schlechter – 21,50€



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

Google



Robbesscheier



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

Robbesscheier | 1, Frummeschaass | L-9766 Munshausen | T. +352 92 17 45-1 | F. +352 92 93 47 | info@touristcenter.lu
www.robbesscheier.lu TVA: LU149 735 37 | Compte BIL : LU72 0025 1590 6123 7500 | Code BIC : BILLULL