



ROBBESSCHEIER
nature for your senses



Menu du jour à 16,00

Entrée + Plat / Plat + Dessert ou Café

LUNDI	16.12.2024	Velouté de panais et poireaux (3,7,9) Bœuf bourguignon aux carottes, pomme de terre vapeur, purée de céleri (1,9,10)
MARDI	17.12.2024	Potage de butternut (3,7,9) Filet de poulet sauté aux noix de cajou et curry jaune, riz basmati, brocolis vapeur (7,10)
MERCREDI	18.12.2024	Velouté de courge et carottes (3,7,9) Escalope de veau, sauce champignons, pommes de terre sautées, carottes glacées (7,9)
JEUDI	19.12.2024	Crème de topinambours aux herbes (3,7,9) Penne Al Fredo à la dinde, crème de parmesan, petit-pois et brocolis (1,10)
VENDREDI	20.12.2024	Potage au chou-fleur et pesto vert (3,7,9) Filet de cabillaud en croûte d'herbes, riz sauvage, épinards à la crème (4,7)
SAMEDI	21.12.2024	Velouté de céleri-rave et pommes (3,7,9) Mix grill, mijoté de lentilles au lard, purée de pommes de terre (1,9)

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

Dimanche 22.12.2024 :

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.