



ROBBESSCHEIER  
nature for your senses



LUNDI	30.12.2024	Soupe de chou-fleur et pommes de terre (3,7,9)   Émincé de bœuf à la provençale, pommes de terre vapeur, haricots verts (9,10)
MARDI	31.12.2024	Velouté de potimarron et poireaux (3,7,9)   Filet de poulet sauce champignons, riz complet et courgettes sautées (3,7,9,10)
MERCREDI	01.01.2025	Crème de carottes et persil (3,7,9)   Cordon-bleu de dinde, sauce tomate, purée de pommes de terre, carottes glacées (3,7,9)
JEUDI	02.01.2025	Soupe de panais et céleri (3,7,9)   Lasagne à la bolognaise de bœuf, salade verte (1,7,9)
VENDREDI	03.01.2025	Crème d'épinards (3,7,9)   Bouchée à la Reine de la mer, purée de butternut (4,7,12)
SAMEDI	04.01.2025	Soupe cultivateur (1,7)   Ragoût de gibier, chou-rouge et pommes sautées (10)

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

**Dimanche 05.01.2024 :**

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

**Ou**

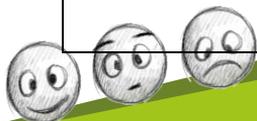
Plat 0-km :

Ragoût de gibier, chou-rouge et pommes sautées - 25,00€

**Ou**

Suggestion :

Tartiflette végétarienne - 18,00 €



Är Meening ass eis wichtig  
Votre avis nous intéresse

Ihre Meinung ist uns wichtig  
Robbesscheier

Google



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

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