



Bistro
Sennesräch

Menü der Woche vom 16.03. bis 27.03.2020

Liebe Gäste,

Willkommen im „**Bistro Sennesräch**“. Willkommen bei **UNS!**

Wir sind ein Team aus Servicemitarbeitern, Köchen und sozialen Betreuern, welche täglich dafür sorgen, Ihnen Produkte aus der Region, nach unserer Art, auf den Teller „zu zaubern“. Unser Konzept, das Kochen mit Kräutern, nach Saison, Vorkommen und eigenem Anbau in unserem Gartenatelier, bietet eine Vielzahl an Speisen und unterschiedlichen Zubereitungen, die wir hier im Norden Luxemburgs schätzen und lieben: **eine authentische Küche!**

Wir sind kein klassisches Team, wie Sie es sonst aus Restaurants kennen. In unserer Küche üben wir mehrmals in der Woche im Team Neues, lernen dazu und benötigen manchmal unser „eigenes Tempo“ um die Dinge anzugehen. Wir legen den Fokus auf ein gutes und wertebasiertes Miteinander.

Wenn wir für all dies ab und an etwas mehr Zeit benötigen, hoffen wir, dass Sie dafür Verständnis haben.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und viel Entdeckungsfreude in der Welt der Kräuter.

Ihr Bistro Team

Vorspeisen

Basilikum

Nussbrot mit Tomaten, roten Zwiebeln, Olivenöl, Basilikum und Parmesan-Chips

3,60 €

Zitronenmelisse

Spargelsuppe mit Zitronenmelisse

4,90 €



Bistro
Sennesräch

Hauptgang

Zitronenmelisse Schweinesteak mit Bundmöhren und Zitronenmelisse – dazu Kartoffelstampf	12,20 €
Ingwer Mangoldtarte mit Ingwer und Salat Mesclun	9,90 €
Salbei Saltimbocca vom Huhn in Tomatensauce mit Gnocchis und Frühlingssalat	13,80 €
Bärlauch Cannelloni mit Rinder-, Pute-, Bärlauchfüllung, Pinienkerne in Béchamelsoße	11,90 €
Estragon Weißer Spargel mit Estragonsoße, Salzkartoffeln und gekochtem Schinken	15,20 €

Dessert

Zitronenmelisse Zitronenmelisse-Quark-Mousse	3,80 €
Minze Käse-Apfel-Minz-Streuselkuchen	3,80 €