



Menu Epicur

25 au 29 avril dans les Resto U
d'Alsace

Lundi 25 avril – Danemark 

Cronenbourg

Entrée : salade d'épinards au bleu

Plat : fricadelle danoise, pommes de terre caramélisées

Esplanade

Plat : Flaeskesteg (Rôti de porc aux oignons, gingembre et laurier), Flodekartofler (Gratin de pommes de terre au thym), Rodkal (Poêlée de chou rouge)

Gallia

Entrée : Syltede sild (Harengs marinés)

Plat : Frikadeller (Fricadelle de bœuf, purée de pomme de terre), Rødkål (chou rouge aigre doux braisé à la Danoise)

Illkirch

Entrée : Smørbrød (tartine de pain au hareng et oignons rouges)

Plat : Stegt Flaesk (Poitrine de porc rôtie/ Pdt vapeur et sa sauce blanche / betterave)

Mulhouse

Entrée : Smorebord (tartine de saumon sur pain de seigle, œuf et fromage frais)

Plat : Fricadelle danoise (boulettes de bœuf, sauce champignons crème), Ecrasé de pommes de terre, Petits pois

Dessert : Compté de pommes au sucre roux et cannelle

Paul Appell

Entrée : Agurkesalat (salade de concombre légèrement sucrée)

Plat : Flaeskesteg med persillesous, brunede kartofler (échine de porc salée, sauce froide aux herbes et pommes de terre caramélisées)

Dessert : Koldskol (lait de poule Danois, servi avec des fruits rouges)

Mardi 26 avril - Pologne 



Cronenbourg

Plat : Zapiekanka (baguette gratinée aux champ et ketchup)

Dessert: Sernik polski (gâteau au from blanc)

Esplanade

Plat : Bigos (Ragoût de bœuf au chou blanc et choucroute)

Gallia

Plat : Zapiekanka (Sandwich froid végé aux champignons frais et au fromage servis avec frites et salade verte - Sandwich issu de la street food Polonaise)

Dessert : Charlotka (Gâteau aux pommes)

Illkirch

Plat : Bigos de bœuf (Ragout de bœuf à la choucroute et pommes de terre)

Mulhouse

Entrée : Salade polonaise (pommes de terre, carotte, petits pois, cornichons, oeuf dur, persil, moutarde)

Plat : Golabki (chou farçi, sauce tomate aux légumes), Spatzle, Carottes

Paul Appell

Entrée : Kartofflanka (soupe de pomme de terre)

Plat : Jajecznika z kurkami (omelette aux girolles, salade verte)

Dessert : Sernik (Tarte au fromage blanc)

Mercredi 27 avril - Autriche

Cronenbourg

Plat : Schnitzel, pommes de terre sautées, confiture d'airelles

Dessert : Apfel strudel

Esplanade

Plat : Kaspessknödel (Boulette au fromage), Pilz-spinat (Epinard aux champignons), Spätzle

Gallia

Plat : Tiroler grostl (Poêlée de pomme de terre, lard et œuf poché)

Dessert : Linzertorte (Tarte à la confiture de framboise)

Illkirch

Plat : Spätzles Tyroliens au fromage et oignons frits

Dessert : Apfel strudel

Mulhouse

Entrée : salade autrichienne (saucisse de viande, cornichon, salade verte, moutarde, oignon rouge)

Plat : Hot dog autrichien (pain viennois, knack, moutarde douce, oignons rouges et choucroute),



Frites

Dessert : Tarte de Linz

Paul Appell

Entrée : Gemüsesuppe (soupe de légumes)

Plat : Käsespätzle und zwiebel (Gros spaetzle au fromage blanc et confit d'oignon)

Dessert : Zwetschgenfleck (gâteau aux quetsches)

Jeudi 28 avril - Grèce

Cronenbourg

Entrée : Salade grecque

Plat : Moussaka à la feta

Esplanade

Plat : Kotopoulo pipéri (Cuisse de poulet aux olives, poivrons, oignon rouge et citron), Moussaka de légumes

Gallia

Entrée : Salade Horiatiki (Salade, tomate, olive, feta, concombre...)

Plat : ΜΟΥΣΑΚΑΣ (Moussaka aux légumes)

Illkirch

Entrée : Salade grec à la feta

Plat : Moussaka Végétarienne

Mulhouse

Entrée : Salade crétoise (olives noires, feta, tomate cerise, salade, oignon rouge, huile d'olives et citron)

Plat : Gyros (kebab poulet, fromage blanc, tomate, feta), Semoule, Courgettes et aubergines

Dessert : Crème à la grecque

Paul Appell

Entrée : Skordalia (Purée de pomme de terre aillée et légèrement citronnée, servie froide)

Plat : Spanokopita (Feuilleté aux épinards et fromage, boulgour tomate)

Dessert : Giaourti me meli (Yaourt grec au miel)

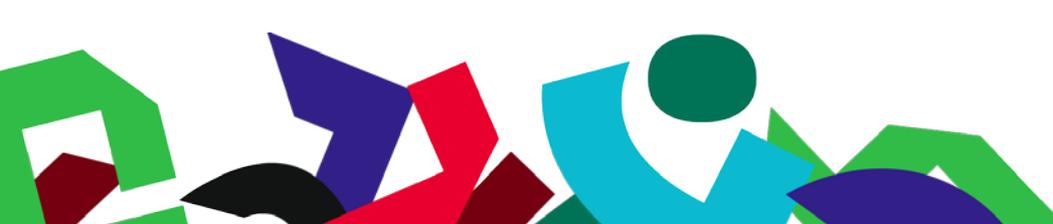
Vendredi 29 avril - Pays-Bas

Cronenbourg

Entrée : Soupe aux pois cassés et à la saucisse

Dessert : Kruimelvlaai (tarte à la crème en crumble)

Esplanade



Plat : Zoervleis (Paleron de bœuf, sauce aux pommes et pain d'épices), Hutspot (Ecrasé de pommes de terre, carotte et oignon)

Gallia

Plat : Gepaneerde mimolette, groene salade (Mimolette panée puis frite "maison", salade verte) -
SOUS RESERVE QUE LES TESTS SOIENT CONCLUANTS -

Dessert : Kruimelvlaai (Tarte à la crème et au crumble)

Illkirch

Plat : Le Stampot (Purée de pomme de terre, chou et crème fraîche / Saucisse fumée Grillé)

Mulhouse

Entrée : Soupe de pois cassés à la saucisse

Plat : Gratin de saumon au gouda

Dessert : Kruimelvlaai (tarte au flan et crumble)

Paul Appell

Entrée : Erwtensoep (Soupe de pois cassés)

Plat : Stampot (Purée de carottes à l'ancienne, saucisse et jus)

Dessert : Boterhoek (gâteau au beurre)

