



a Collaboratioun mat

Friture - Restaurant

 **chez Irène**

Gord an Fox cook Wiesn

den 16, 17
an 18. Oktober
an der Rackett
zu Bartreng

Wéini?

Freides, den 16.10 ab 18h30

Samschdes, den 17.10 ab 11h30 an Owes ab 18h30

Sonndes, den 18.10 ab 11h30

(d'Unzuel vu **Plazen ass limitéiert**, Dëscher sin ab 6 Leit bis max. 10 Leit)



Um Menu:

Bretzel mat Kräiderbotter an enger Variatioun vun Dippen (am Präis vum Menü dran)

Plat fir 30€/Kapp:

- Hax mat gebootschte Gromperen a Sauerkraut

Plat fir 25€/Kapp:

- 1/2 Poulet mat gebootschte Gromperen a Zalot
- Wiesn-Plättl mat Weisswurst, Leberkäs, Nürnberger Bratwurst an Obazda (ee bayresche Schmierkéis)
- Kniddele mat Ram a Speck
- -veggí- Kniddele mat Ram a Poretten



Dessert (am Präis vum Menü dran):

- Freides Owes a Samschdes Owes: Dessert-Surprise
- Samschdes Mëttes an Sonndes Mëttes: Waarm hausmaacher Äppeltaart mat Vanilles-Glace an Schlagsahn

Reservatioun a Virbestellungen
bis den 10. Oktober fir den Hauptplat
op rackettbartreng@gmail.com
oder um Tel: 661 770 725

Mir hu frësche Béier
vum Faass mat
Diekirch a Franziskaner
an excellent Wäiner
vun Duhr Frères

stay safe !
respectez les gestes-barrières!

