

MENU VUN DER WOCH

<p>Méindeg, den 02. November 2026 Lundi, le 02 novembre 2026</p> <p>Muertenzopp Crème de carottes</p> <p>***</p> <p>Pouletgeschnetzelt mat Curry Räis a Broccoli mat Mandelen</p> <p>Emincé de poulet au curry avec riz et brocoli aux amandes</p> <p>***</p> <p>Tartufo</p> <p>Owes: Kéisplateau, Réi Ham, Gefligelzoossiss, Ochsenmaulzalot</p>	<p>Dënsteg, den 03. November 2026 Mardi, le 03 novembre 2026</p> <p>Pouletsbritt mat Eeër Bouillon de poulet aux œufs</p> <p>***</p> <p>Lasagne Gemëschten Zalot</p> <p>Lasagne Salade mixte</p> <p>***</p> <p>Mokka Pudding</p> <p>Owes: Kéisplateau, Gekachten Ham, Pancetta, Quiche mat Poretten</p>	<p>Mëttwoch, den 04. November 2026 Mercredi, le 04 novembre 2026</p> <p>Geméiszoop Crème de légumes</p> <p>***</p> <p>Wiener Schnitzel vum Kallef Gromperen mat Speck an Kabes</p> <p>Escalope viennoise de veau avec pommes de terre au lard et chou</p> <p>***</p> <p>Apfelstrudel mat Vanillzooss</p> <p>Owes: Kéisplateau, Kachkéis, Rei Ham, Galantine aux asperges</p>	<p>Donneschdeg, den 05. November 2026 Jeudi, le 05 novembre 2026</p> <p>Kürbisoop Crème de potiron</p> <p>***</p> <p>Schwéngsbrot Spätzle an Brockelcher</p> <p>Rôti de porc avec des spätzle et choux de Bruxelles</p> <p>***</p> <p>Panna Cotta mat Mango</p> <p>Owes: Kéisplateau, Camembert, Gekachten Ham, Croque Madame</p>
<p>Freideg, den 06. November 2026 Vendredi, le 06 novembre 2026</p> <p>Homardzopp Bisque de homard</p> <p>***</p> <p>Gebrodenen Barfilet Ebly an Poretten mat Rahm Filet de bar rôti avec du Ebly et poireaux à la crème</p> <p>***</p> <p>Mousse praliné</p> <p>Owes: Kéisplateau, Réi Ham, Tomat mat Krevetten</p>	<p>Samschdeg, den 07. November 2026 Samedi, le 07 novembre 2026</p> <p>Tomatenzopp Crème de tomates</p> <p>***</p> <p>Kallefsrouladen Gromperepurée an Muerten Roulades de veau avec purée de pommes de terre et carottes</p> <p>***</p> <p>Hausmaacher Taart Tarte maison</p> <p>Owes: Kéisplateau, Gekachten Ham, Pâté, Croissant mat Ham a Kéis</p>	<p>Sonndeg, den 08. November 2026 Dimanche, le 08 novembre 2026</p> <p>Consommé Royal Bouillon avec œufs</p> <p>***</p> <p>Filet de bœuf mat Béarnaisezooss Pommes Pin Bounen mat Spéck Filet de bœuf sauce béarnaise avec pommes de terre pin et haricots au lard</p> <p>***</p> <p>Tiramisu mat Speculoos</p> <p>Owes: Kéisplateau, Réi Ham, Groen Droht, Bounenzalot</p>	<div><p>HPPA MAMER</p></div> <p>MIR WËNSCHEN IECH EN GUDDEN APPETIT</p> <p>Nous vous souhaitons un bon Appétit!</p>