MENU VUN DER WOCH / MENU DE LA SEMAINE

Méinden/Lundi, 16.11.2026

Kürbiszopp mat Schlagsahn an Champignons'en
Soupe de potiron aux champignons à la crème fouettée

***

Wiener Schnitzel
Fritten
Gemëschten Zalot
Escalope viennoise
Pommes frites
Salade mixte

***

Biirenkuch
Gâteau aux poires

Owes: Toast Hawaii, Muertenzalot
Soir: Toast Hawaii, Salade de carottes

Dënschden/Mardi, 17.11.2026

Geméiszopp
Soupe aux légumes

***

Blanne Jang mat Ënnenzooss
Gromperenpurée
Gebrodene Fenchel
Blanne Jang (saucisse rôtie) aux oignons
Purée de pommes de terre
Fenouil poêlé

***

Tiramisu
Tiramisu

Owes: Rieslingspaschtéit, Gebootschte Gromperen mat Bracl
Soir: Pâté au Riesling, Pommes de terre sautées au lait caillé

Mëttwoch/Mercredi, 18.11.2026

Séisgromperenzopp mat Kokosnossmëllech
Soupe de pommes de terre douces au lait de coco

***

Maccaroni am Schäffchen mat Ham a Kéis iwwerbak
Kruditéiten

Gratin de macaroni au jambon et fromage
Crudités

***

Schokelasmousse
Mousse au chocolat

Owes: Nuddelszalot mat Thon, Lyoner
Soir: Salade de pâtes au thon, Saucisse lyonnaise

Donneschden/Jeudi, 19.11.2026

Fenchelzopp
Soupe de fenouil

***

Kallefsblanquette à l'Ancienne
Räis
Romanesco
Blanquette de veau à l'ancienne
Riz
Romanesco

***

Mokka's Eclair
Eclair au mocca

Owes: Tomates Crevettes, Bauerenham
Soir: Tomates crevettes, Jambon paysan

Freiden/Vendredi, 20.11.2026

Bouneschlupp
Soupe d'haricots verts

***

Agemaachten Hierken
Gekachten Gromperen
Gréng Zalot
Harengs marinés
Pommes de terre vapeur
Salade verte

***

Crème brûlée mat Egg Nog
Crème brûlée à l'Egg Nog

Owes: Kéisplateau, Salami
Soir: Plateau de fromage, Salami

Samsden/Samedi, 21.11.2026

Porettenzopp
Soupe de poireaux

***

Hausmaacher Bouletten mat Tomatenzooss
Fusili Nuddelen
Gebroden Courgetten
Boulettes de viande maison, sauce tomates
Pâtes fusili
Courgettes poêlées

***

Marzipanmandelkuch
Gâteaux aux amandes et massepain

Owes: Flammekueche, Gouda
Soir: Tarte flambée, Gouda

Sonnden/Dimanche, 22.11.2026

Geméisbouillon mat Buchstawen
Bouillon de légumes aux pâtes d'alphabet

***

Wëldragout
Hausgemaachten Spätzle
Roude Kabes
Ragoût de gibier
Spätzle maison
Chou rouge

***

Moëlleux au chocolat
Moëlleux au chocolat

Owes: Gekachte Saumon, Bauerepâté
Soir: Saumon cuit, Pâté de campagne

HPPA MERSCH

MIR WËNSCHEN IECH EN GUDDEN APPETIT

Nous vous souhaitons
un bon Appétit!