

Spécialités culinaires & boissons en Trierland, Moselland, Hunsrück, Luxembourg, - d'après un document d'étudiants en traduction de l'Université de Sarrebrück & leurs professeurs.

Allemand	Français
Vorspeise	Entrées
Bohnensuppe	soupe aux haricots
Erbsensuppe	soupe aux pois
Filet von der Räucherforelle auf Blattsalat in Balsamicoessig	Filet de truite fumée sur salade au vinaigre balsamique
gemischter Salat	salade composée
Goulaschsuppe	soupe de goulache
Hausgebeizter Lachs auf Reibekuchen dazu Sauercreme verfeinert mit Creme fraîche	Saumon mariné maison sur galette de pommes de terre râpées, crème aigre et crème fraîche
Hühnersuppe	bouillon de poule
Kappessuppe (Kohlsuppe)	soupe de choux blanc
Kartoffelsuppe	soupe aux pommes de terre
Marinierte Riesengarnelen auf Blattsalat mit Balsamico-Dressing	Grosses crevettes marinées sur feuilles de salade, vinaigrette balsamique
Marklößchensuppe	soupe aux boulettes de moelle
Schnecken mit Kräuterbutter und Knoblauch	Escargots beurre aux herbes, ailé
Schnippelbohnsuppe	soupe aux haricots (avec morceaux)
Tomatensuppe	soupe à la tomate
Ziegenkäse vom Saargau in Blätterteig eingebacken, reich garniert	Fromage de chèvre du Saargau en pâte feuilletée et garni
Zwiebelsuppe	soupe à l'oignon
Suppen	Soupes
Kartoffellauchsuppe mit viel Gemüse zubereitet, obenauf noch etwas Sahne und Schinken	Soupe poireaux et pommes de terre préparée avec beaucoup d'autres légumes, avec un peu de crème et de jambon
Moselländische Knoblauchsuppe mit viel frischem Gemüse	soupe à l'ail à al mosellane et ses légumes frais
Fleisch	Viande
Bierbrauersteak vom Rumpsteak mit Zwiebeln, auf Bratkartoffeln serviert mit Salat	Steak de rumsteak à la bière avec oignons, pommes de terre rôties et salade
Döppelappes, eine regionale Spezialität mit Kasselernackeln und dicken Bohnen	Döppelappes, spécialité régionale avec côte de porc fumé et de gros haricots
Eisbein	jambonneau
FrISCHE gebackene Moselfische	Poissons de Moselle frais et cuits au four
Geschnetzeltes vom Rinderfilet, mit Paprika, Zwiebeln, Gürkchen und Champignons in pikanter Rahmsauce, mit Reis und Salat	Emincé de filet de veau paprika, oignons, cornichons et champignons en sauce à la crème piquante accompagné de riz et salade
Gesottener Schinken mit dicken Bohnen in Speckrahmsauce mit Kartoffeln	Jambon bouilli et gros haricots, sauce crème et lard et pommes de terre
Gulasch	goulasch
Hackbraten	rôti de viande hâché
Hasenpfeffer	Civet de lièvre
Idar-Obersteiner Spießbraten	Rôti à la broche d'Idar-Oberstein
Jägerschnitzel (Schweine-/Rinderschnitzel mit Champignon-Rahmsauce)	escalope chasseur (escalope de porc/de bœuf sauce crème et champignon)
Käsebrot	tartine au fromage
Lammkoteletts in würziger Zwiebel-Knoblauch-Tomatensauce, grüne Bohnen und Bratkartoffeln	Côtelettes d'agneau sauce tomate-ail-oignons, haricots verts et pommes de terres rôties
Nudelpfanne mit Geschnetzeltem vom Schweinerücken mit frischen Champignons in Kräuterrahmsauce und Salat	Gâteau de pâtes et émincé de dos de porc, champignons frais, sauce à la crème et au herbes et salade
Pfeffersteak	steak au poivre
Rinderfilet mit Sauce bernaise bedeckt	Filet de boeuf sauce béarnaise
Roulade	paupiette

Spécialités culinaires & boissons en Trierland, Moselland, Hunsrück, Luxembourg, - d'après un document d'étudiants en traduction de l'Université de Sarrebrück & leurs professeurs.

Rumpsteak (mit Kräuterbutter)	rumsteak (sauce au beurre)
Sauerbraten	rôti de viande marinée
Schweinefilet (-medaillons)	filet de porc (médaillons)
Schweinefiletmedaillons in Rieslingsoße mit Dauphinkartoffeln und Salat	Médaillons de filet de porc sauce Riesling pommes de terre dauphine et salade
Solperplatte mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Assiette de viande en crôte de sel avec choucroute et pommes de terres salées
Steak vom Schweinerücken mit Salbeibutter und Zitrone	Steak de dos de porc, beurre à la sauge et citron
Treip mit Speckkartoffeln und Feldsalat (Treip= gebratene Blutwurst mit Kraut und Grieben)	Boudin et rillons aux choux avec pommes de terres au lard et salade des champs
Wiener Schnitzel (paniertes Schweine-/Rinderschnitzel mit Zitrone)	escalope viennoise (escalope de porc/bœuf pané avec du citron)
Wiener Würstchen	saucisse viennoise
Wildragout	ragoût
Winzersteak	steak du vigneron
Wildschweinemedailons in Wachholderrahm mit Kartoffelkrusteln (-kroketten)	Médaillons de sanglier sauce aux baies de genièvre et croquettes de pommes de terre
Zigeunerschnitzel (Schnitzel mit Paprikasauce)	escalope tzigane (escalope sauce paprika)
Geflügel	Volaille
Putensteak mit frischen Kräutern	Steak de dinde aux herbes fraîches
Kaltes	Plats froids
Blut- und Leberwurst (Hausmacherplatte)	boudin, saucisse de foie (plat fait maison)
Schinkenbrot (gekochter /roher Schinken)	tartine au jambon (jambon cuit/cru)
Strammer Max (Brot, Schinken, Spiegelei)	œuf sur le plat sur du pain et du jambon
Sülze (hausgemachte...)	aspic (fait maison)
Warmes	Plats chauds
Dippelabbes (Kartoffelauflauf)	poitrine de porc et gratin dauphinois
Gefüllte Klees (gefüllte Klösse)	quenelles farcies
Zwiebelkuchen	tarte à l'oignon
Fisch	Poisson
Dorade	dorade
Eingelegte Sahneheringe	hareng mariné
Forelle (Müllerin Art, blau, geräuchert, gegrillt...)	truite (meunière, au bleu, fumée, grillée...)
Geflügel	volaille
Gegrillte Riesengarnelen mit Knoblauch	Grosses crevettes grillées à l'ail
Hähnchenflügel	poulet
Hausgemachte Spätzle	Spätzle faites maison
Heringssalat	salade de hareng
Karpfen	carpe
Käsespätzle	Spätzle au fromage
Mit Kräutern gefüllter gebackener Moselhecht auf Kartoffelschnee	Brochet de Moselle fourré aux herbes sur purée de PDT
Moselfisch	poisson de Moselle
Salm zart gebraten in Butterschaumsoße mit grünen Nudeln und Salat	Saumon tendre sauce au beurre, nouilles vertes et salade
Seeteufel in Butter gebraten mit Zwiebeln und Knoblauch, Kartoffeln und Salat	cuits au beurre oignon et ail pommes de terre et salade
Zander	sandre
Zanderfilet in Rieslingsoße mit grünen Nudeln und Salat	Filet de sandre, sauce au Riesling, nouilles vertes et salade
Beilagen	Accompagnement
Bandnudeln	nouilles plates
Beilagensalat	salade

Spécialités culinaires & boissons en Trierland, Moselland, Hunsrück, Luxembourg, - d'après un document d'étudiants en traduction de l'Université de Sarrebrück & leurs professeurs.

Blechkrumbeere (Kartoffeln v. Blech)	
Bratkartoffeln (mit Speck)	PDT sautées (au lard)
Deppelappes (Kesselkuchen, Kartoffelauflauf)	poitrine de porc et gratin dauphinois
Folienkartoffel	PDT en papillotes
Gemüse	légumes
Grumperschniedchen (Reibekuchen, Kartoffelplätzen)	râpés de PDT, galettes de pommes de terre
Kartoffelrösti	PDT rôties
Kroketten	croquettes
Kartoffelpüree	purée de PDT
Pellkartoffeln	PDT en robe des champs
Pommes Frites	frites
Rührei	œuf brouillé
Salzkartoffeln	PDT à l'anglaise
Sauerkraut	choucroute
Spaghetti	spaghetti
Spiegelei	œuf sur le plat
Reis	riz
Rotkraut	chou rouge
Tertich (Sauerkraut mit Kartoffelpüree)	choucroute et purée de PDT
Nachtisch	Dessert
Eis	glace
Gemischtes Eis mit frischen Früchten in Rieslingsekt	Mélange glacé et ses fruits frais macérées au Riesling
Mousse au chocolat mit frischem Obst	Mousse au chocoalt, fruits frais
Obstsalat	salade de fruits
Pfannkuchen	crêpes
Rieslingcreme(-parfait)	crème (parfait) au Riesling
Rieslingeisparfait	Parfait glacé au Riesling
Waffeln	gaufre
Getränke	Boissons
Altbier	bière brune amère
Alt (Altbier)	Bière brune amère
Aufgesetzter (Schnaps; Likör)	Eaux de vie, liqueurs
Edelbrände (Schnäpse und Liköre)	Eaux de vie et et liqueurs
Elbling	Elbling
Elblingsekt	Crémant d'Elbling
Federweißer	Vin bourru
Hefeweizen	bière froment
Humpen (Krug Bier)	chope de bière
Mannebacher Bier	Bière de Mannebach
Pils	bière pression
Prämierte Schoppenweine von Saar und Obermosel	Quart de vin de Sarre et Moselle primé
Riesling (trocken, halbtrocken, lieblich)	Riesling (sec, demi-sec, moelleux)
Rieslingsecco (Secco= Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure)	Perlant/Mousseux
Rieslingsekt	Crémant de Riesling
Trester	Marc
Viez (Apfelwein) im Porz (Tonkrug)	cidre
Weinbergspfirsichlikör	Liqueur de pêche de vigne
Winzersekt	Mousseux du vigneron
Salate	Salade
Salatteller mit Balsamico-Dressing, darauf Streifen von gebratener Putenbrust	Assiette de salade, tranche de blanc de dinde rôti, vinaigrette balsamique
Salatteller mit Streifen von gebratenem Rumpsteak	Assiette de salade, avec des tranches de rumsteak rôti

Spécialités culinaires & boissons en Trierland, Moselland, Hunsrück, Luxembourg, - d'après un document d'étudiants en traduction de l'Université de Sarrebrück & leurs professeurs.

Schlemmersalat mit Gravatlachs, Rinderfiletstreifen, Mozzarella, Streifen vom Putenbrüstchen frisch gebraten mit gebackenen Tintenfischringen	Salade gourmande au saumon Gravelax, tranche de filet de bœuf, Mozzarella, tranche de blanc de dinde fris et calmars
Luxembourgeois	Français
Agemachten Hierken	Harengs marinés
Bouneschlupp	Soupe aux haricots verts
Crème mat Schnéi	Oeufs à la neige
Feiersténgszalot	Boeuf en salade
Friture	Friture de la Moselle
Gebaken Äppel	Pommes au four
Gebootschte Gromperen	PDT sautées au saindoux
Gehäck	Potée à la luxembourgeoise
Gequellte Gomperen mat Poerretzenzapp	PDT en robe des champs - sce. aux poireaux
Gromperekichelcher	Galettes de PDT
Ham am Deeg	Jambon en croûte
Huesenziwwi	Civet de lièvre
Ierbessbulli	Potée aux pois cassés
Judd mat Gaardebounen = Plat national Luxembourgeois	Collet de Porc fumé aux fèves des marais
Kachkéis	Cancoillotte
Kniddelen	Quenelles de farine de blé
Kriibsen	Ecrevisses à la luxembourgeoise
Nonnefäscht	Pets de Nonne
Panéierte Kuddelfleck	Tripes à la luxembourgeoise
Panéiert Schwéngsféiss	Pieds de porc panés
Quetschekraut	Confiture de quetsches
Stäerzelen	Quenelles de sarrasin
Schuedi	Tarte au sucre
Träipen	Boudin noir
Tierteg	Galettes de PDT et de choucroute
Verwuerelter	Noeuds de carnaval
Wäinzossis mat Moschterzooss	Saucisses à rotir - sauce moutarde

Spécialités régionales

d'après un document d'étudiants en traduction de l'université de Sarrebrück & leurs professeurs

1. Kerschdscher - C'est une variante de PDT sautées.

Il s'agit de PDT, coupées en dés, saisies dans la poêle, bien assaisonnées, puis mijotées dans la poêle avec le couvercle. Kerschdscher s'accorde bien avec la saucisse de viande (Lyoner), avec la viande saisie rapidement dans la poêle.

2. Grumberkieschelscher - Les non-sarrois disent crêpes aux PDT.

Des PDT sont râpées, ensuite mélangées avec des œufs, de la farine, des oignons râpés et des épices. Cette pâte est cuite dans une poêle. Ces crêpes aux PDT s'accompagnent de compote de pomme ou de soupe aux PDT.

Un cidre sarrois – nommé "viez" - peut être servi comme boisson.

3. Dibbelabbes - C'est le plat national Sarrois.

Dibbelabbes est un gâteau aux PDT râpées, de lard fumé et de poireaux, d'abord préparés dans une casserole ("casserole"). Il s'accompagne de salade ou de compote de pomme ainsi que d'un vin blanc demi-sec.

4. Schales - Son origine vient de "Schalen", ce qui signifie écorce. En fait ce sont les croûtes que l'on obtient lors de la cuisson de la pâte.

Il s'agit de la même pâte que pour Dibbelabbes que l'on fait revenir dans la poêle en tournant fréquemment.

Comme garniture vous choisirez les mêmes que pour Dibbelabbes.

5. Hoorische - Ce mot n'existe qu'en patois. On pourrait le décrire comme boulette de PDT allongée.

Une partie des PDT utilisées reste crue, l'autre est cuite et ensuite râpée. Les PDT sont épluchées, râpées et ensuite cuites dans une poêle. Nous conseillons comme garniture une sauce à la crème et aux lardons ou de la choucroute.

Spécialités culinaires & boissons en Trierland, Moselland, Hunsrück, Luxembourg, - d'après un document d'étudiants en traduction de l'Université de Sarrebrück & leurs professeurs.

Une bière claire s'accorde très bien comme boisson.

6. Gefillde - Ce sont des boulettes de PDT.

Il s'agit de la même pâte que pour Hoorische, mais on y ajoute une farce composée de viande hachée, de pâté, de lardons. Elles seront servies avec une sauce à la crème et aux lardons.

7. Lyoner, grillée - C'est un collier de saucisse de viande.

Il est découpé en gros morceaux. Chaque morceau est incisé d'un côté avant de le mettre sur le grill.

Comme garniture seront servis: petits pains, salade de PDT et une bière.

8. Verheiratete (mariés) - Les PDT sont coupées en lanières et cuites à l'eau salée.

Une pâte à base d'œufs, de farine, de noix de muscat et d'une pincée de sel est cuite dans de l'eau bouillante par petites quantités. Ces "Mehlknödel" et les lanières de PDT cuites sont disposés dans un saladier en alternance et arrosés d'une sauce à la crème.

9. Schwenker - Connu également comme grillade balançante.

Les "vrais" Schwenker sont fait avec des steaks de collier de porc.

Les steaks sont marinés avec des oignons, du piment, du sel, du poivre et de l'huile. Ensuite ils sont cuits sur un gril. S'accompagne de petits pains et de bière.

10. Rösti - Des PDT cuites sont coupées en rondelles et saisies dans une poêle.