



Speisekarte

Vorspeisen

sechs marinierte Weinbergschnecken
mit Kräuterbutter überbacken, dazu Baguette 6,20

Bruschetta 
auf frisch geröstetem Baguette, an mariniertem Rucula 6,50

drei Ziegenkäse Crostinis 
mit Honig gratiniert, Traube, Walnuss und mariniertem Rucula 7,20

Antipastiteller 9,90
eingelegtes Gemüse mit luftgetrocknetem Schinken & Salami,
Oliven, Tomaten und gefüllter Peperoni

Tomatencremesuppe oder Rinderkraftbrühe 4,90

Salate

Beilagensalat  3,50

„gemischter Salat“  11,90
mit Tomaten, Gurken, Mais und hausgemachten Rohkostsalaten
garniert mit frischen Früchten, Kernen & Nüssen

- mit gebratener Hähnchenbrust 15,50
- mit Räucherlachs, Garnelen und Sahnemeerrettich 17,80
- mit kross gebratenem Rumpsteak 19,90

Hauptgänge

Fleischkäse 11,90
mit Bratkartoffeln, Spiegelei und ein Beilagensalat

paniertes Schnitzel „Wiener Art“ 12,50
dazu Pommes und ein Beilagensalat

- mit Waldpilz- oder Pfefferrahmsauce 14,50

hausgemachte „Saarländische Versuchung“ 13,90
1 Hoorischer, 1 Gefillder und 1 Leberknödel
mit Sauerkraut und Speckrahmsauce

Medaillons vom Schweinefilet 17,80
mit Waldpilzrahmsauce, hausgemachten Spätzle und Speckbohnen

Rindertafelspitz vom Jungbullen 17,30
mit Ingwer-Rote-Beete, Serviettenknödeln und Meerrettichsauce

kross gebratenes Rumpsteak
mit Pommes und Beilagensalat
wahlweise mit einer Beilage:
Kräuterbutter, Champignons & Zwiebeln **oder** Pfefferrahmsauce
(pro zusätzlicher Beilage berechnen wir 1,50 Aufpreis) 19,90

Grillteller von Rind, Schwein und Hähnchen
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Beilagensalat 20,40

gebratene Hähnchenbrust
mit Tomatensauce, dazu Bandnudeln und mediterranes Gemüse 14,90

Zanderfilet
an Dillbutter, mit Bandnudeln und mediterranem Gemüse 16,70

Duett von Servietten- und Spinatknödel 
auf Waldpilz-Rahmsauce 9,90

Piccata Milanese von der Aubergine 
auf Bandnudeln, pikante Tomatensauce, Cherry-Tomaten, Basilikum 14,50

Alle Gerichte servieren wir auch als kleine Portion (-1,50€).

Beilagenänderungen werden mit 0,50€ Aufpreis berechnet.

Zusätzliche Beilagen kosten 2,50€.

Bezüglich der LMIV Allergenkennzeichnung sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Desserts

Kugel Eis
(Vanille, Erdbeer, Schokolade, Walnuss, Haselnuss, Zitronensorbet)
+ Sahne 1,20
0,50

beschwipster Nusskrokantbecher
Hasel- und Walnusseis, Walnüsse, Krokant, Sahne, Eierlikör 5,80

Zwei Kugeln Zitronensorbet
- mit Crémant 5,30
- mit Orangensaft 4,20
- mit 4cl Wodka 5,50

Coupe Dänemark
Drei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokosauce 5,50

Eiskaffee oder Eisschokolade mit Sahne 4,20

Duett von heller und dunkler Mousse au Chocolat
mit frischem Obst garniert 6,20

Stück hausgemachter Kuchen 3,50