

Speisekarte

Vorspeisen & Suppen

sechs marinierte Weinbergschnecken <i>mit Kräuterbutter überbacken, dazu Baguette</i>	7,50
drei Ziegenkäse-Crostinis  <i>mit Honig gratiniert, Traube, Walnuss und Salatbouquet</i>	9,50
gebratener Garnelenspieß <i>an buntem Salatbouquet</i>	10,50
fruchtige Tomatencreme  <i>mit Sahnehaube und Croutons</i>	6,90
cremige Kartoffelsuppe <i>mit Speck und Croutons</i>	6,90
Beilagensalat 	4,50

Ab Oktober 2025

„Schnitzelzeit“

**-große Auswahl unserer frisch zubereiteten Schnitzel
& Cordon bleu's-**

Ab Dezember 2025

„wilde Adventszeit“

-deftige Wildgerichte-

Zusätzlich bieten wir im Winter eine verkleinerte Variante unserer Speisekarte an.

Unsere Salate

gemischter Salat 	14,90
<i>bunter Blattsalat an verschiedenen Rohkostsalaten garniert mit frischen Früchten, Kernen und Nüssen dazu hausgemachte Kräutervinaigrette</i>	
Salat Bratkartoffel & Spiegelei 	18,50
<i>Gemischter Salat mit Bratkartoffeln und zwei Spiegeleiern</i>	
Salat Ziegenkäse 	21,90
<i>Gemischter Salat mit drei Ziegenkäse-Crostinis</i>	
Salat Hähnchen	21,90
<i>Gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust</i>	
Salat Garnele	24,50
<i>Gemischter Salat mit zwei gebratenen Garnelenspießen</i>	
Salat Rumpsteak	28,90
<i>Gemischter Salat mit kross gebratenem Rumpsteak und Kräuterbutter</i>	

Aus der Region

hausgemachte „Saarländische Versuchung“	16,90
<i>1 Hoorischer, 1 Gefillder und 1 Leberknödel mit Sauerkraut und Speckrahmsauce</i>	
hausgemachter Hackbraten	18,50
<i>mit Rosmarinjus, dazu zwei Hoorische und ein Beilagensalat</i>	

Gerichte vom Schwein

paniertes Schnitzel „Wiener Art“ <i>dazu Pommes und ein Beilagensalat</i>	17,50
paniertes Schnitzel mit Pfefferrahmsauce <i>dazu Pommes und ein Beilagensalat</i>	19,50
paniertes Schnitzel mit Waldpilz-Rahmsauce <i>dazu Pommes und ein Beilagensalat</i>	19,50
Cordon bleu Classic <i>-mit Schinken und Gouda gefüllt- dazu Pommes und ein Beilagensalat</i>	21,00
Cordon bleu Munster <i>-mit Schinken und Munsterkäse gefüllt- dazu Pommes und ein Beilagensalat</i>	21,90

Gerichte vom Rind

Grillteller von Rind, Hähnchen und Schwein <i>mit Kräuterbutter, Rosmarinjus, Bratkartoffeln und ein Beilagensalat</i>	25,90
kross gebratenes Rumpsteak <i>mit Pommes und Beilagensalat</i> <i>wahlweise mit einer Beilage:</i>	28,90
	<i>Kräuterbutter oder Champignons & Zwiebeln oder Pfefferrahmsauce</i>

(Jede weitere Beilage wird mit 2,00€ Aufpreis berechnet.)

Fischgerichte

gebratenes Zanderfilet 24,50
an Dillbutter, mit Bandnudeln und mediterranem Gemüse

Vegetarische Gerichte



Duett von Servietten- und Spinatknödel 12,50
auf Waldpilz-Rahmsauce

- zusätzlich ein Beilagensalat - +4,50

Bandnudeln in Knoblauch-Tomatensauce 14,90
mit Cherry-Tomaten und Oliven

paniertes Zucchinischnitzel 18,50
*mit Zitrone, auf Kartoffel-Karottenpüree
dazu ein Beilagensalat*

**Alle Hauptgerichte servieren wir auch als kleine Portion (-1,50€).
Beilagenänderungen werden mit 0,50€ Aufpreis berechnet.
Zusätzliche Beilagen kosten 4,50€.**

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

Dessertkarte

Unsere Eissorten:

*Vanille, Erdbeer, Schokolade, Walnuss, Haselnuss,
Zitronensorbet*

1 Kugel	2,50
2 Kugeln	4,00
3 Kugeln	5,20
jede weitere Kugel	+1,70
Portion Sahne	+1,00

Affogato 5,00
Espresso auf einer Kugel Vanilleeis

Coupe Dänemark 7,60
*drei Kugeln Vanilleeis mit Sahne
und heißer Schokoladensauce*

beschwipster Nusskrokantbecher 8,70
*je zwei Kugeln Hasel- und Walnusseis, Walnüsse, Krokant,
Sahne und ein Schuss Eierlikör*

Eiskaffee oder Eisschokolade 6,90
mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne

Zwei Kugeln Zitronensorbet
- mit Orangensaft 6,50
- mit Crémant 7,50
- mit 4cl Wodka 7,50

Stück hausgemachter Kuchen 4,00