

Speisekarte

Unsere Vorspeisen & Salate

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
fruchtige Tomatencreme  <i>mit Sahnehaube und Croutons</i>	6,90
cremige Kartoffelsuppe <i>mit Speck und Croutons</i>	6,90
Kürbiscremesuppe  <i>mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl</i>	6,90
Beilagensalat 	4,50
gemischter Salat <i>bunter Blattsalat an hausgemachten Rohkostsalaten garniert mit frischen Früchten, Kernen und Nüssen dazu Kräutervinaigrette</i>	15,00
Salat Garnele <i>Gemischter Salat mit zwei gebratenen Garnelenspießen</i>	24,50
Salat Rumsteak <i>Gemischter Salat mit kross gebratenem Rumpsteak und Kräuterbutter</i>	28,90

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.)

Aus der Region

hausgemachte „Saarländische Versuchung“ 16,90
*1 Hoorischer, 1 Gefillder und 1 Leberknödel
mit Sauerkraut und Speckrahmsauce*

hausgemachter Hackbraten 18,50
mit Rosmarinjus, dazu zwei Hoorische und ein Beilagensalat

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

Kartoffel-Kürbis-Kuchen 17,00
mit Kräuterquark und buntem Gemüse

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