


Speisekarte

Vorspeisen

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

gebackener Feta  8,90
mit mediterranem Gemüse, Oliven, Knoblauch und Honig

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

Unsere hausgemachten Suppen


fruchtige Tomatencreme  5,50
mit Sahnehaube und Croutons

cremige Kartoffelsuppe 5,50
mit Speck und Croutons

Kürbis-Curry-Cappuccino  5,50
mit Milchschaum, Kürbiskernöl und gerösteten Kernen

Salate

Beilagensalat  3,80

Salat „Bauern Art“  12,90
mit Tomaten, Gurken, Mais, rote Beete, Bratkartoffeln und Spiegelei
dazu hausgemachtes Balsamico-Dressing



Salat „Italienische Art“ 13,90
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Ei, Schinken und Käse
dazu hausgemachtes Balsamico-Dressing

Hauptgänge

paniertes Schnitzel „Wiener Art“ 12,60
dazu Pommes und ein Beilagensalat

- mit Waldpilz- oder Pfefferrahmsauce 14,80

Cordon Bleu vom Schwein
dazu Pommes und ein Beilagensalat
- gefüllt mit gekochtem Schinken und Gouda 16,50
- gefüllt mit gekochtem Schinken und Munsterkäse 17,30

Ragout vom Wildschwein mit Preiselbeere, hausgemachten Spätzle und Prinzessbohnen	17,50
Grillteller von Rind, Schwein und Hähnchen mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Beilagensalat	20,40
kross gebratenes Rumpsteak mit Pommes und Beilagensalat wahlweise mit einer Beilage: Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce (pro zusätzlicher Beilage berechnen wir 1,50 Aufpreis)	20,90
gebratenes Zanderfilet an Dillbutter, mit Bandnudeln und hausgemachtem Kürbispüree	17,20
hausgemachte „Saarländische Versuchung“ 1 Hoorischer, 1 Gefillder und 1 Leberknödel mit Sauerkraut und Speckrahmsauce	13,90
Duett von Servietten- und Spinatknödel  auf Waldpilz-Rahmsauce	10,80
Risotto  mit Spinat, Feta und Cherry-Tomaten	14,90

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

Beilagenänderungen werden mit 0,50€ Aufpreis berechnet.

Zusätzliche Beilagen kosten 3,00€.

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	6,20
Zwei Kugeln Zitronensorbet	
- mit Crémant	5,60
- mit Orangensaft	4,20
- mit 4cl Wodka	5,50
hausgemachter Schokoladen-Walnuss-Browni mit Rosmarin-Eis, Sauerkirschragout und Sahne	7,20
Duett von heller und dunkler Mousse au Chocolat	6,20
Stück hausgemachter Kuchen	3,50