

Hauptgänge

paniertes Schnitzel „Wiener Art“ dazu Pommes und Gurkensalat	12,50
-mit Waldpilz-Rahmsauce	14,50
-mit Pfefferrahmsauce	14,50
hausgemachte Lasagne mit Gurkensalat	12,90
hausgemachte „Saarländische Versuchung“ 1 Hoorischer, 1 Gefillder und 1 Leberknödel mit Sauerkraut und Speckrahmsauce	13,90
Wildschweinragout mit Preiselbeer, hausgemachten Spätzle und Prinzessbohnen	16,90
kross gebratenes Rumpsteak mit Pommes und Speckbohnen wahlweise mit einer Beilage: Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce (pro zusätzlicher Beilage berechnen wir 1,50 Aufpreis)	19,90
Zanderfilet an Dillbutter, mit Bandnudeln und warmem Gurkengemüse	16,50
Duett von Servietten- und Spinatknödel auf Waldpilz-Rahmsauce	10,90
Risotto mit Feta, Rucola und Cherry-Tomaten	12,80

**Alle Hauptgerichte 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 bitte an, wir beraten Sie gerne.

Vorspeisen

sechs marinierte Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken, dazu frisches Baguette	6,20
drei Ziegenkäse Crostinis mit Honig gratiniert, an mariniertem Rucola	6,90
fruchtige Tomatencremesuppe	4,90
gebackener Feta mit Zucchini, Cherry-Tomaten, Knoblauch und Honig	8,90



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
hausgemachter Walnussbrowni mit Vanilleeis und Waldbeerragout	5,80
Zitronensorbet mit Crémant	5,20
- mit Orangensaft	4,20
- mit 4cl Wodka	5,50
Eiskaffee oder Eisschokolade mit Sahne	4,20
Stück hausgemachter Kuchen	3,50

Getränke

Aperitifs

		0,75l
Crémant d'Alsace l'Unabelle brut	3,50	19,50
Kir	3,20	
Kir Royal	3,80	
Ricard	3,50	
Pernod	3,50	
Sherry medium dry	3,00	
Martini Bianco / Rosso	3,00	
Campari Orange	4,90	
Hugo	5,90	
Aperol Spritz	5,90	
Gin Tonic	5,90	

alkoholfreie Getränke

	0,25l	0,75l
Gerolsteiner Sprudel, Medium, Naturell	2,20	4,90
	0,2l	0,4l
Coca-Cola ^{1,2} , Coca-Cola light ^{1,2,3,4} Fanta ^{2,4,9} , Sprite ⁴ , Spezi ^{1,2,4,9}	2,00	3,60
Apfel-, Orangen-, Rhabarbersaft	2,20	3,80
Saftschorle	2,00	3,60
Schweppes Bitter Lemon ¹³	2,50	
Kandi Malz 0,33l	2,80	

Biere

Bitburger vom Fass, Radler, Cola Bier	0,3l	2,80
	0,4l	3,60
Bitburger alkoholfrei	0,33l	2,80
Bitburger Radler alkoholfrei	0,33l	2,80
Benediktiner Hefeweizen hell, dunkel, alkoholfrei	0,5l	3,80
Gründel's Fresh	0,33l	2,80

Alle Preise verstehen sind inkl. 19% Mwst und in Euro.

1 koffeinhaltig - 2 mit Farbstoff - 3 mit künstlichen Süßstoffen Cyclamat, Acesulfam, Aspartam
(enthält Phenylalanin) - 4 Konservierungsstoff Benzoesäure - 9 mit Antioxidationsmittel - 13 chininhaltig

Weine

Weißweine	0,1l	0,25l	Fl.
2018 Meßmer Riesling trocken, feinherb, mild	3,00	5,80	
2018 Elbling trocken, Muschelkalk Weingut Apel, Mosel -spritzig leicht, Bouquet von frischer Zitrone, Limetten und Minze-	3,20	6,20	18,60
2018 Grauburgunder trocken Weingut Meßmer, Pfalz -leicht, frisch und munter auf der Zunge, Bouquet von Birne und Aprikose-	3,20	6,20	18,60
Roséweine			
2018 Rosé Demoiselles Coiffées -fruchtig, geschmeidig, leicht, ausdrucksstarke Aromen von roten Früchten-	3,20	6,20	18,60
Rotweine			
2017 Primitivo trocken -intensives und kräftiges Beerenaroma, idealer Begleiter zu deftigen Gerichten-	3,50	6,40	19,00
2017 „Les Combelles“ Costières de Nimes -blumig und farbintensiv, passend zu Grillgerichten, Käse und Salaten-	3,50	6,40	19,00
Weinschorle trocken, halbtrocken, mild		0,2l 3,60	0,4l 5,60

Spirituosen

	2cl		
Grappa	3,00	Fernet	3,00
Kirsch/Mirabell/Williams	3,00	Ramazotti	3,50
Malteser	3,00	Baileys	3,00
Remy Martin	4,00	Sambucca	3,00
Amaretto di Saronno	3,50	Jägermeister	3,00
Glenfiddich Whisky	4,00		

Heißgetränke

Kaffee	2,20	Milchkaffee	3,00
Espresso	2,00	Latte Macchiato	3,00
doppelter Espresso	3,60	Cappuccino	2,80
Tee	1,80	heiße Schokolade	2,50
(schwarz, grün, Kamille, Kräuter Pfefferminze, Fenchel, Früchte)			