

Speisekarte

Vorspeisen

Griebenschmalz mit Röstzwiebeln dazu Baguette	4,00
sechs marinierte Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken, dazu Baguette	6,20
Bruschetta  auf frisch geröstetem Baguette, an buntem Salatbouquet	7,20
drei Ziegenkäse-Crostinis  mit Honig gratiniert, Traube, Walnuss und Salatbouquet	7,50
frische Melone mit Seranoschinken	8,90
Antipastiteller eingelegtes Gemüse mit luftgetrocknetem Schinken & -Salami, Oliven, Tomaten und gefüllter Peperoni	10,80
Beilagensalat 	4,00

Unsere hausgemachten Suppen

fruchtige Tomatencreme  mit Sahnehaube und Croutons	5,50
deftige Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Markklößchen	5,50
cremige Kartoffelsuppe  mit Croutons und Zucchinihip	5,50

Salate

„gemischter Salat“  12,50
mit Tomaten, Gurken, Mais und hausgemachten Rohkostsalaten
garniert mit frischen Früchten, Kernen und Nüssen

wahlweise mit:

- Bratkartoffeln und zwei Spiegeleiern 15,50
- gebratener Hähnchenbrust 16,50
- marinierten Garnelen 18,90
- Rumpsteak (ca. 180g) 22,90

Gerichte vom Schwein

paniertes Schnitzel „Wiener Art“ 13,50
dazu Pommes und ein Beilagensalat

paniertes Schnitzel mit Pfefferrahmsauce 15,80
dazu Pommes und ein Beilagensalat

paniertes Schnitzel mit Waldpilz-Rahmsauce 15,80
dazu Pommes und ein Beilagensalat

Medaillons vom Schweinefilet 18,50
an Pfefferrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle
und ein Beilagensalat

Hähnchengerichte

gebratene Hähnchenbrust mit Tomatensauce 16,50
dazu Bandnudeln und mediterranes Gemüse

Gerichte vom Rind

Rindertafelspitz vom Jungbullen 18,90
mit Ingwer-Rote-Beete, Serviettenknödeln
und Meerrettichsauce

Grillteller von Rind, Hähnchen und Schwein 21,50
mit Kräuterbutter, Rosmarinjus, Bratkartoffeln
und ein Beilagensalat

kross gebratenes Rumpsteak 22,90
mit Pommes und Beilagensalat
wahlweise mit einer Beilage:

- Kräuterbutter
- Champignons & Zwiebeln
- Pfefferrahmsauce

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

Gerichte aus der Region

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

gebratene Blutwurst 15,90
mit Kartoffel-Karottenpüree, Zwiebeln und Sauerkraut

Fischgerichte

Zanderfilet 18,60
an Dillbutter, mit Bandnudeln und mediterranem Gemüse

Vegetarische Gerichte



Duett von Servietten- und Spinatknödel auf Waldpilz-Rahmsauce	10,90
- zusätzlich ein Beilagensalat -	+4,00
Bandnudeln in Knoblauch-Tomatensauce mit Cherry-Tomaten und Oliven	12,90
Sellerieschnitzel mit Zitrone, dazu Kartoffel-Karottenpüree und ein Beilagensalat	14,50

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

Beilagenänderungen werden mit 0,50€ Aufpreis berechnet.

Zusätzliche Beilagen kosten 4,00€.

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

Für unsere kleinen Gäste

kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Salat	8,90
Bandnudeln in Tomatensauce	6,90
Portion Pommes mit Ketchup und Mayo	4,00
Räuberteller	0,00

Desserts

Unsere Eissorten: Vanille, Erdbeer, Schokolade, Walnuss, Haselnuss, Zitronensorbet

je Kugel	1,20
Portion Sahne	0,50
Coupe Dänemark	5,50
drei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokoladensauce	
beschwipster Nusskrokantbecher	6,20
je zwei Kugeln Hasel- und Walnusseis, Walnüsse, Krokant, Sahne und ein Schuss Eierlikör	
Duett von heller und dunkler Mousse au Chocolate mit frischem Obst garniert	6,50
Zwei Kugeln Zitronensorbet	
- mit Orangensaft	4,20
- mit Crémant	5,50
- mit 4cl Wodka	5,50
Eiskaffee oder Eisschokolade mit Sahne	4,50
Stück hausgemachter Kuchen	3,50

