

# „Unsere Empfehlungen“

Kürbis-Curry-Cappuccino  5,80  
mit Kokosmilch, gerösteten Kernen und Kürbiskernöl

geräuchertes Forellenfilet 9,50  
an mediterranem Gemüsebett, mit Sahnemeerrettich  
und Salatbouquet

gebackener Schafskäse  10,90  
mit mediterranem Gemüse, Oliven, Honig und Knoblauch

\*\*\*

Cordon Bleu vom Schwein 18,50  
gefüllt mit gekochtem Schinken und Gouda  
dazu Pommes und ein Beilagensalat

Gulasch vom Wildschwein 20,90  
mit Preiselbeere, hausgemachten Spätzle und Prinzessbohnen

fruchtig-scharfes Curry vom Hähnchen 17,50  
mit buntem Gemüse und Basmatireis

gebratenes Wildlachsfilet 20,50  
an Rieslingsauce, mit Reistimbal und mediterranem Gemüse

Piccata Milanese von der Aubergine  16,50  
auf Bandnudeln mit pikanter Tomatensauce,  
Cherry-Tomaten und Basilikum

\*\*\*

hausgemachter Walnuss-Schokoladen-Browni 7,80  
mit karamellisierten Apfelspalten und Thymianeis

# „Unsere Klassiker“

## Vorspeisen & hausgemachte Suppen

sechs marinierte Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken, dazu Baguette	6,50
drei Ziegenkäse Crostinis  mit Honig gratiniert, Traube, Walnuss und Salatbouquet	7,90
fruchtige Tomatencreme  mit Sahnehaube und Croutons	5,80
cremige Kartoffelsuppe mit Speck und Croutons	5,80

## Salate

Beilagensalat 	4,00
„gemischter Salat“  mit Tomaten, Gurken, Mais, hausgemachten Rohkostsalaten garniert mit frischen Früchten, Kernen und Nüssen	12,50

### wahlweise mit:

- Bratkartoffeln und zwei Spiegeleiern	15,80
- gebratener Hähnchenbrust	17,50
- kross gebratenem Rumpsteak	24,90

## *Gerichte vom Schwein*

paniertes Schnitzel „Wiener Art“ dazu Pommes und ein Beilagensalat	14,50
paniertes Schnitzel mit Pfefferrahmsauce dazu Pommes und ein Beilagensalat	16,50
paniertes Schnitzel mit Waldpilz-Rahmsauce dazu Pommes und ein Beilagensalat	16,50

## *Gerichte vom Rind*

Grillteller von Rind, Hähnchen und Schwein mit Kräuterbutter, Rosmarinjus, Bratkartoffeln und Prinzessbohnen	22,90
kross gebratenes Rumpsteak dazu Pommes und ein Beilagensalat	24,90

### **wahlweise mit einer Beilage:**

- Kräuterbutter
- Champignons & Zwiebeln
- Pfefferrahmsauce

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

## *Gerichte aus der Region*

hausgemachte „Saarländische Versuchung“ 1 Hoorischer, 1 Gefillder und 1 Leberknödel mit Sauerkraut und Speckrahmsauce	14,50
hausgemachter Hackbraten mit Rosmarinjus, dazu zwei Hoorische und ein Beilagensalat	15,80

## *Vegetarische Gerichte*

Duett von Servietten- und Spinatknödel auf Waldpilz-Rahmsauce	11,90
- zusätzlich ein Beilagensalat -	+4,00
Bandnudeln in Knoblauch-Tomatensauce mit Cherry-Tomaten und Oliven	12,90

**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.

## *Desserts*

Unsere Eissorten:

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Walnuss, Haselnuss,  
Zitronensorbet

1 Kugel	2,00
2 Kugeln	3,00
3 Kugeln	4,00
jede weitere Kugel	+1,30
Portion Sahne	+0,60
Coupe Dänemark drei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokoladensauce	5,80
beschwipster Nusskrokantbecher je zwei Kugeln Hasel- und Walnusseis, Walnüsse, Krokant, Sahne und ein Schuss Eierlikör	6,90
Zwei Kugeln Zitronensorbet	
- mit Orangensaft	5,20
- mit Crémant	6,20
- mit 4cl Wodka	6,20
Eiskaffee oder Eisschokolade mit Sahne	4,80
Stück hausgemachter Kuchen	3,50