


# Speisekarte

## Vorspeisen

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

Bruschetta   
auf frisch geröstetem Baguette  
an mariniertem Rucula 6,50


drei Ziegenkäse-Crostinis   
mit Honig gratiniert  
an buntem Salatbouquet 6,90

Antipastiteller 9,50  
eingelegtes Gemüse mit luftgetrocknetem Schinken & Salami,  
Oliven, Tomaten und gefüllter Peperoni

Tagessuppe 4,90

Beilagensalat 3,50

## Hauptgänge

„gemischter Salat“   
mit Tomaten, Gurken, Mais und hausgemachten Rohkostsalaten  
garniert mit frischen Früchten, Kernen und Nüssen 10,90

- mit gebratener Hähnchenbrust 13,90

- mit Räucherlachs, Garnelen und Sahnemeerrettich 16,80

- mit Rumpsteak (ca.180g) 17,90

Fleischkäse 10,90  
mit Bratkartoffeln, Spiegelei und ein Beilagensalat

paniertes Schnitzel „Wiener Art“ 12,50  
dazu Pommes und ein Beilagensalat

- mit pikanter Paprikasauce 13,90

- mit Waldpilz-Rahmsauce 14,20

Rindertafelspitz vom Jungbullen, 15,90  
mit Ingwer-Rote-Beete, Serviettenknödeln und Meerrettichsauce

kross gebratenes Rumpsteak mit Pommes und ein Beilagensalat <b>wahlweise mit einer Beilage:</b> Kräuterbutter, Champignons & Zwiebeln oder Whisky-BBQ-Sauce (pro zusätzlicher Beilage berechnen wir 1,50 Aufpreis)	18,90
gebratene Hähnchenbrust mit Tomatensauce dazu Bandnudeln und mediterranes Gemüse	13,90
Zanderfilet an Dillbutter, mit Bandnudeln und mediterranem Gemüse	16,20
hausgemachte „Saarländische Versuchung“ 1 Hoorischer, 1 Gefillder und 1 Leberknödel mit Sauerkraut und Speckrahmsauce	13,90
in Butter gebratene Serviettenknödel auf Waldpilz-Rahmsauce	7,90
Sellerieschnitzel mit Zitrone, dazu Karottenpüree und ein Beilagensalat	12,50

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.

### Desserts

Kugel Eis	1,20	+ Sahne	0,50
(Vanille, Erdbeer, Schokolade, Walnuss, Haselnuss, Zitronensorbet)			
drei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensauce	5,50		
beschwipster Nusskrokantbecher Hasel- und Walnusseis, Walnüsse, Krokant, Sahne, Eierlikör	5,80		
Duett von heller und dunkler Mousse au Chocolate	5,80		
Zitronensorbet mit Crémant oder Orangensaft	5,20 4,20		
Eiskaffee oder Eisschokolade mit Sahne	4,20		
Stück hausgemachter Kuchen	3,50		