

Speisekarte

Vorspeisen

Beilagensalat 	4,00
sechs marinierte Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken, dazu Baguette	6,90
Bruschetta 	7,90
frische Tomatenwürfel mit Knoblauch und Basilikum, auf geröstetem Baguette, an Balsamico und Salatbouquet	
drei Ziegenkäse-Crostinis 	8,50
mit Honig gratiniert, Traube, Walnuss und Salatbouquet	
gebratener Garnelenspieß	9,90
auf mediterranem Gemüsebett, an buntem Salatbouquet	
Antipastiteller	10,90
eingelegtes Gemüse mit luftgetrocknetem Schinken & -Salami, Oliven, Tomaten und gefüllter Peperoni	
 <i>Unsere hausgemachten Suppen</i>	
fruchtige Tomatencreme 	6,20
mit Sahnehaube und Croutons	
cremige Kartoffelsuppe	6,20
mit Speck und Croutons	

Salate

„gemischter Salat“  13,50
mit Tomaten, Gurken, Mais und hausgemachten Rohkostsalaten
garniert mit frischen Früchten, Kernen und Nüssen
und hausgemachter Kräuter-Vinaigrette

wahlweise mit:

- Bratkartoffeln und zwei Spiegeleiern  16,50
- gebratener Hähnchenbrust 17,90
- zwei marinierten Garnelenspießen 21,90
- kross gebratenem Rumpsteak 25,90

Gerichte vom Schwein

paniertes Schnitzel „Wiener Art“ 15,50
dazu Pommes und ein Beilagensalat

paniertes Schnitzel mit Pfefferrahmsauce 17,50
dazu Pommes und ein Beilagensalat

paniertes Schnitzel mit Waldpilz-Rahmsauce 17,50
dazu Pommes und ein Beilagensalat

Cordon bleu 18,90
mit Schinken und Käse gefüllt
dazu Pommes und ein Beilagensalat

Medaillons vom Schweinefilet 19,90
an Pfefferrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle
und ein Beilagensalat

Hähnchengerichte

fruchtig-scharfes Hähnchencurry
dazu Reis und buntes Gemüse 17,90

Gerichte vom Rind

Grillteller von Rind, Hähnchen und Schwein
mit Kräuterbutter, Rosmarinjus, Bratkartoffeln
und ein Beilagensalat 23,80

kross gebratenes Rumpsteak
mit Pommes und Beilagensalat 25,90
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 15,50

hausgemachter Hackbraten 16,50
mit Rosmarinjus, dazu zwei Hoorische
und ein Beilagensalat

Fischgerichte

gebratenes Zanderfilet 21,90
an Dillbutter, mit Bandnudeln und mediterranem Gemüse

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
Zucchinischnitzel mit Zitrone, dazu Kartoffel-Karottenpüree und ein Beilagensalat	15,50
Gemüsecurry  mit Kokosmilch und Reis	15,90

**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	3,50
3 Kugeln	4,50
jede weitere Kugel	+1,50
Portion Sahne	+0,60
Coupe Dänemark	6,80
drei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokoladensauce	
beschwipster Nusskrokantbecher	7,80
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	8,50
Zwei Kugeln Zitronensorbet	
- mit Orangensaft	5,90
- mit Crémant	6,90
- mit 4cl Wodka	6,90
Eiskaffee oder Eisschokolade mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne	5,90
Stück hausgemachter Kuchen	3,50