


## Vorspeisen

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

gebackener Schafskäse   
mit mediterranem Gemüse, Oliven, Knoblauch und Honig 8,90

Antipastiteller 9,90  
eingelegtes Gemüse mit luftgetrocknetem Schinken & Salami,  
Oliven, Tomaten und gefüllter Peperoni

## Unsere hausgemachten Suppen

fruchtige Tomatencreme   
mit Sahnehaube und Croutons 4,90

deftige Rinderkraftbrühe 4,90  
mit Gemüsestreifen und Markklößchen

feine Kürbis-Curry-Suppe   
mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen 5,20

cremige Kartoffelsuppe 5,20  
mit Speck und Croutons

## Desserts

Kugel Eis 1,20  
(Vanille, Erdbeer, Schokolade, Walnuss, Haselnuss, Zitronensorbet)

Portion Sahne 0,50

drei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensauce 5,50

beschwipster Nusskrokantbecher 5,80  
Hasel- und Walnusseis, Walnüsse, Krokant, Sahne, Eierlikör

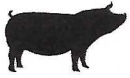
Colonel 3,90  
eine Kugel Zitronensorbet mit 2cl Wodka

hausgemachter Schokoladen-Walnuss-Browni 6,50  
mit einer Kugel Vanilleeis, Fruchtragout und Kaffee-Amaretto-Espuma

Eiskaffee oder Eisschokolade mit Sahne 4,20

Stück hausgemachter Kuchen 3,50

## Hauptgänge



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

- mit Waldpilz-Rahmsauce 14,50

Cordon Bleu 15,80  
gefüllt mit gekochtem Schinken und Munsterkäse  
dazu Pommes und ein Beilagensalat

Gulasch vom Wildschwein und Hirsch 16,90  
mit hausgemachten Spätzle, Prinzessbohnen und Preiselbeere

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



Rindertafelspitz vom Jungbullen 16,70  
mit Ingwer-Rote-Beete, Bergellerknödeln und Meerrettichsauce

kross gebratenes Rumpsteak 19,80  
mit Pommes und ein Beilagensalat  
**wahlweise mit einer Beilage:**  
Kräuterbutter, Champignons & Zwiebeln **oder** Burgundersauce  
(pro zusätzlicher Beilage berechnen wir 1,50 Aufpreis)

Grillteller von Rind, Schwein und Hähnchen 19,50  
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Prinzessbohnen



Zanderfilet 16,20  
an Dillbutter, mit Bandnudeln und gebratenem Kürbis

„gemischter Salat“ 13,80  
mit panierten Champignons, frischen Früchten, Kernen und Nüssen



in Butter gebratene Bergellerknödel 9,90  
(Serviettenknödel mit Spinat und Käse)  
auf Waldpilz-Rahmsauce

Risotto 14,20  
mit Spinat, Schafskäse und Cherry-Tomaten

Tagliatelle 9,50  
in pikanter Tomaten-Knoblauch-Sauce

**Alle Hauptgerichte servieren wir auch als kleine Portion (-1,50€) Beilagen-  
änderungen werden mit 0,50€ Aufpreis berechnet. Zusätzliche Beilagen kosten 2,50€.  
Bezüglich der LMIV Allergenkennzeichnung sprechen Sie uns bitte an, wir beraten Sie gerne.**