




Speisekarte

Unsere Vorspeisen

sechs marinierte Weinbergschnecken <i>mit Kräuterbutter überbacken, dazu Baguette</i>	7,60
drei Ziegenkäse-Crostinis  <i>mit Honig gratiniert, Traube, Walnuss und Salatbouquet</i>	9,80
gebratener Garnelenspieß <i>an buntem Salatbouquet</i>	10,90
Beilagensalat  <i>bunter Blatt- und Rohkostsalat, Kräutervinaigrette</i>	4,50

Suppen

fruchtige Tomatencremesuppe  <i>mit Sahnehaube und Croutons</i>	6,90
cremige Kartoffelsuppe <i>mit Speck und Croutons</i>	6,90
Tagessuppe	6,90

Unsere Salate

gemischter Salat 	15,80
<i>bunter Blattsalat an hausgemachten Rohkostsalaten garniert mit frischen Früchten, Kernen und Nüssen dazu Kräutervinaigrette</i>	
Salat Bratkartoffel & Spiegelei 	19,90
<i>Gemischter Salat mit Bratkartoffeln und zwei Spiegeleiern</i>	
Salat Hähnchen	22,50
<i>Gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust</i>	
Salat Garnele	25,50
<i>gemischter Salat mit zwei gebratenen Garnelenspießen</i>	
Salat Rumpsteak	28,90
<i>gemischter Salat mit kross gebratenem Rumpsteak und Kräuterbutter</i>	

Aus der Region

hausgemachte „Saarländische Versuchung“	16,90
<i>1 Hoorischer, 1 Gefillder und 1 Leberknödel mit Sauerkraut und Bratensauce</i>	
hausgemachter Hackbraten	18,50
<i>mit Bratensauce, dazu zwei Hoorische und ein Beilagensalat</i>	

Gerichte vom Schwein

paniertes Schnitzel „Wiener Art“ <i>dazu Pommes und ein Beilagensalat</i>	18,50
paniertes Schnitzel mit Pfefferrahmsauce <i>dazu Pommes und ein Beilagensalat</i>	19,90
paniertes Schnitzel mit Waldpilz-Rahmsauce <i>dazu Pommes und ein Beilagensalat</i>	19,90
Cordon bleu Classic <i>-mit Schinken und Gouda gefüllt- dazu Pommes und ein Beilagensalat</i>	21,50
Cordon bleu Munster <i>-mit Schinken und Munsterkäse gefüllt- dazu Pommes und ein Beilagensalat</i>	22,50

Gerichte vom Rind

Grillteller von Rind, Hähnchen und Schwein <i>mit Kräuterbutter, Bratensauce, Bratkartoffeln und ein Beilagensalat</i>	26,50
kross gebratenes Rumpsteak <i>mit Pommes und Beilagensalat</i> <i>wahlweise mit einer Beilage:</i>	28,90
<i>Kräuterbutter</i>	
<i>oder Champignons & Zwiebeln</i>	
<i>oder Pfefferrahmsauce</i>	

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

Fischgerichte

gebratenes Zanderfilet 25,50
an Rieslingsauce, mit Kartoffel-Karottenpüree und Blattspinat

zwei gebratene Garnelenspieße 25,50
an Rieslingsauce, mit Kartoffel-Karottenpüree und Blattspinat

Vegetarische Gerichte

Duett von Servietten- und Spinatknödel 12,90
auf Waldpilz-Rahmsauce

- zusätzlich ein Beilagensalat - +4,50

Bandnudeln in Knoblauch-Tomatensauce 15,00
mit Cherry-Tomaten und Oliven

paniertes Zucchinischnitzel 18,50
*mit Zitrone, auf Kartoffel-Karottenpüree
dazu ein Beilagensalat*

**Alle Hauptgerichte servieren wir auch als kleine Portion (-1,50€).
Beilagenänderungen werden mit 0,50€ Aufpreis berechnet.
Zusätzliche Beilagen kosten 4,50€.**

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

Dessertkarte

Unsere Eissorten:

*Vanille, Erdbeer, Schokolade, Walnuss, Haselnuss,
Zitronensorbet*

1 Kugel	2,50
2 Kugeln	4,50
3 Kugeln	6,00
jede weitere Kugel	+1,50
Portion Sahne	+1,00

Affogato 5,20
Espresso auf einer Kugel Vanilleeis

Coupe Dänemark 8,00
*drei Kugeln Vanilleeis mit Sahne
und heißer Schokoladensauce*

beschwipster Nusskrokantbecher 9,50
*je zwei Kugeln Hasel- und Walnusseis, Walnüsse, Krokant,
Sahne und ein Schuss Eierlikör*

Eiskaffee oder Eisschokolade 7,20
mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne

Zwei Kugeln Zitronensorbet

- *mit Orangensaft* 6,80
- *mit 4cl Wodka* 7,50
- *mit Crémant* 7,90

Stück hausgemachter Kuchen 4,20