



Speisekarte

Vorspeisen

sechs marinierte Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken, dazu Baguette		7,50
drei Ziegenkäse-Crostinis mit Honig gratiniert, Traube, Walnuss und Salatbouquet		9,50
hausgemachte Gänseravioli in Gänseschmalz gebraten	als Vorspeise als Hauptgang	9,90 20,90
Beilagensalat		4,50

Unsere hausgemachten Suppen

fruchtige Tomatencreme mit Sahnehaube und Croutons		6,90
cremige Kartoffelsuppe mit Speck und Croutons		6,90
Tagessuppe		6,90

Hauptgänge

Gerichte vom Schwein

paniertes Schnitzel „Wiener Art“ dazu Pommes und ein Beilagensalat	17,50
paniertes Schnitzel mit Pfefferrahmsauce dazu Pommes und ein Beilagensalat	19,50
paniertes Schnitzel mit Waldpilz-Rahmsauce dazu Pommes und ein Beilagensalat	19,50
Cordon bleu Classic -mit Schinken und Gouda gefüllt- dazu Pommes und ein Beilagensalat	21,00
Cordon bleu Munster -mit Schinken und Munsterkäse gefüllt- dazu Pommes und ein Beilagensalat	21,90

Gerichte vom Rind

Grillteller von Rind, Hähnchen und Schwein mit Kräuterbutter, Rosmarinjus, Bratkartoffeln und ein Beilagensalat	25,90
kross gebratenes Rumpsteak mit Pommes und Beilagensalat wahlweise mit einer Beilage:	28,90
	Kräuterbutter oder Champignons & Zwiebeln oder Pfefferrahmsauce

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

Gerichte aus der Region

hausgemachte „Saarländische Versuchung“ 1 Hoorischer, 1 Gefilfter und 1 Leberknödel mit Sauerkraut und Speckrahmsauce	16,90
hausgemachte Frikadelle mit Pfeffersauce, dazu Pommes und ein Beilagensalat	17,50
Wildgulasch -aus den heimischen Wäldern- mit Preiselbeere, hausgemachten Spätzle und Speckrosenkohl	24,50

Fischgerichte

gebratenes Zanderfilet an Dillbutter, mit Bandnudeln und mediterranem Gemüse	24,50
---	-------

Vegetarische Gerichte



Duett von Servietten- und Spinatknödel auf Waldpilz-Rahmsauce	12,50
- zusätzlich ein Beilagensalat -	+4,50
Bandnudeln in Knoblauch-Tomatensauce mit Cherry-Tomaten und Oliven	14,90

**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.

Desserts

Unsere Eissorten:

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Walnuss, Haselnuss,
Zitronensorbet

1 Kugel	2,50
2 Kugeln	4,00
3 Kugeln	5,20
jede weitere Kugel	+1,70
Portion Sahne	+1,00

Coupe Dänemark 7,60
drei Kugeln Vanilleeis mit Sahne
und heißer Schokoladensauce

beschwipster Nusskrokantbecher 8,70
je zwei Kugeln Hasel- und Walnusseis, Walnüsse, Krokant,
Sahne und ein Schuss Eierlikör

Zwei Kugeln Zitronensorbet

- mit Orangensaft 6,50
- mit Crémant 7,50
- mit 4cl Wodka 7,50