

Speisekarte

Vorspeisen

Beilagensalat 	4,50
sechs marinierte Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken, dazu Baguette	7,50
Bruschetta 	8,90
frische Tomatenwürfel mit Knoblauch und Basilikum, auf geröstetem Baguette, an Balsamico und Salatbouquet	
drei Ziegenkäse-Crostinis 	9,50
mit Honig gratiniert, Traube, Walnuss und Salatbouquet	
gebratener Garnelenspieß	10,90
auf mediterranem Gemüsebett, an bunten Salatbouquet	
Antipastiteller	12,50
eingelegtes Gemüse mit luftgetrocknetem Schinken und -Salami, Oliven, Tomaten und gefüllter Peperoni	

Unsere hausgemachten Suppen

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

Salate

„gemischter Salat“  14,90
mit Tomaten, Gurken, Mais, hausgemachten Rohkostsalaten
garniert mit frischen Früchten, Kernen, Nüssen
und hausgemachter Kräuter-Vinaigrette

wahlweise mit:

- Bratkartoffeln und zwei Spiegeleiern  18,40
- gebratener Hähnchenbrust 19,90
- zwei marinierten Garnelenspießen 24,50
- kross gebratenem Rumpsteak 28,90

Gerichte vom Schwein

paniertes Schnitzel „Wiener Art“ 17,50
dazu Pommes und ein Beilagensalat

paniertes Schnitzel mit Pfefferrahmsauce 19,50
dazu Pommes und ein Beilagensalat

paniertes Schnitzel mit Waldpilz-Rahmsauce 19,50
dazu Pommes und ein Beilagensalat

Cordon bleu Classic 21,00
-mit Schinken und Gouda gefüllt-
dazu Pommes und ein Beilagensalat

Cordon bleu Munster 21,90
-mit Schinken und Munsterkäse gefüllt-
dazu Pommes und ein Beilagensalat

Gerichte vom Rind

Grillteller von Rind, Hähnchen und Schwein 25,90
mit Kräuterbutter, Rosmarinjus, Bratkartoffeln
und ein Beilagensalat

kross gebratenes Rumpsteak 28,90
mit Pommes und Beilagensalat
wahlweise mit einer Beilage: Kräuterbutter
 oder Champignons & Zwiebeln
 oder Pfefferrahmsauce

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

Gerichte aus der Region

hausgemachte „Saarländische Versuchung“ 16,90
1 Hoorischer, 1 Gefillder und 1 Leberknödel
mit Sauerkraut und Speckrahmsauce

hausgemachter Hackbraten 17,50
mit Rosmarinjus, dazu zwei Hoorische und ein Beilagensalat

Hähnchengerichte

fruchtig-scharfes Hähnchencurry 19,90
dazu Reis und buntes Gemüse

Fischgerichte

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

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
Piccata Milanese von der Aubergine „Aubergine in Parmesan-Ei-Panade“ auf Bandnudeln, mit pikanter Tomatensauce, Cherry-Tomaten und Basilikum	18,00

Vegane Gerichte

Gemüsecurry mit Kokosmilch und Reis	17,50
--	-------

**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

Stück hausgemachter Kuchen 4,00