

# „Unsere Empfehlungen“

Kürbiscremesuppe 6,90  
mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen

Garnelenspieß im Bierteigmantel 10,90  
an buntem Salatbouquet und Aioli

hausgemachte Gänseravioli  
in Gänseschmalz gebraten, als Vorspeise 9,90  
dazu Bratensauce als Hauptgang 21,90

\*\*\*

geschmorter Rindersauerbraten 24,90  
mit zwei Hoorischen und Apfel-Zimt-Rotkohl

paniertes Schweinekotelett 19,90  
mit Zitrone, Kartoffelgratin und einem Beilagensalat

Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahm 19,90  
mit Bandnudeln und Erbsen-Mais-Gemüse

hausgemachte Frikadelle 18,90  
mit Bratensauce, gebratenen Champignons und Zwiebeln,  
Pommes und einem Beilagensalat

\*\*\*

Apfelringe im Bierteig gebacken 7,90  
mit Vanilleeis und Sahne

# „Unsere Klassiker“

## Vorspeisen & hausgemachte Suppen

sechs marinierte Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken, dazu Baguette	7,50
drei panierte Ziegenkäse  an buntem Salatbouquet, mit Trauben und Preiselbeere	9,50
fruchtige Tomatencreme  mit Sahnehaube und Croutons	6,90
cremige Kartoffelsuppe mit Speck und Croutons	6,90

## Salate

Beilagensalat 	4,50
„gemischter Salat“  mit Tomaten, Gurken, Mais, hausgemachten Rohkostsalaten garniert mit frischen Früchten, Kernen und Nüssen	14,90

wahlweise mit

- zwei gebratenen 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 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“ 1 Hoorischer, 1 Gefillder und 1 Leberknödel mit Sauerkraut und Speckrahmsauce	16,90
hausgemachter Hackbraten mit Rosmarinjus, dazu zwei Hoorische und ein Beilagensalat	18,50

## Fischgerichte

gebratenes Zanderfilet mit Gemüse-Tagliatelle und Dillbutter	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

hausgemachter Apfel-Streuselkuchen 6,50  
dazu Vanilleeis und Sahne