

Vorspeisen

Tomatencrèmesuppe

mit Crème fraîche und Croutons

6,50 €

-

Kartoffelcrèmesuppe

mit Lyoner oder Crème fraîche und Schnittlauch

6,50 € vegetarisch

7,50 € mit Lyoner

-

Deftige Brotzeit für 2

mit Pfefferpaté, rohem und gekochtem Schinken, Kaminwurzerl, Rohkost und Cornichons

14,50 €

-

hausgebeizter Lachs

auf Kartoffelrösti mit Meerrettich Crème fraîche

15,50 € / klein

21,50 € / groß

Hauptspeisen

Saarländisches Dreierlei

Gefüllter, Hoorischer, Leberknödel mit Speckrahmsoße und Sauerkraut

12,90 €

-

Feigen Ziegenkäse Ravioli

mit Nussbutter und gerösteten Mandeln

14,50 €

-

Rahmschnitzel

mit Pommes Frites und Salat

15,50 €

-

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Kartoffelgurkensalat und Preiselbeeren

21,50 €

Cordon bleu vom Kalb

mit Racelette Käse, Kartoffelgurkensalat und Preiselbeeren

23,50 €

-

Rumpsteak

mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter und Röstzwiebeln, dazu Pommes Frites und Salat

24,50 €

-

Rindergulasch vom Biohof

mit Marktgemüse und Spätzle

16,50 €

Dessert

Schokomalheur

mit Vanilleeis

8,50 €

-

Apfelstrudel

mit Vanilleeis

7,50 €

Da wir alle Speisen frisch zubereiten,
kann es bei hohem Gästeaufkommen
zu längeren Wartezeiten kommen als üblich.

-

Für Ihr Verständniss danken wir Ihnen und wünschen

Guten Appetit!