

VORSPEISEN

Gebackener Schafskäse
mit Kräutern, Knoblauch, Oliven und getrockneten Tomaten
8,50

-
Tomatencrèmesuppe
mit Crème Fraîche und Kresse
7,50

-
Rote Beete Carpaccio
mit karamellisiertem Ziegenkäse, Cashewkernen und Himbeerdressing
13,50

-
Wassermelone-Feta Salat
mit Minzpesto und Cashewkernen
12,50

-
Hausgebeizter Lachs
mit Kartoffelrösti, Meerrettichcrème und Kapernäpfeln
kl. 14,50 / gr. 21,50

HAUPTSPEISEN

Saarländisches Dreierlei mit Forsthaus Kartoffeln
Rindfleischsalat / Wurstsalat / Schnittlauch-Eier Salat
14,50

-
Sommersalat
mit Steakstreifen, Champignons, Röstzwiebeln und Honig-Senfdressing
19,50

-
Bunter Blattsalat
mit Ofenkartoffel, Sourcream und Honig Senfdressing
13,50

-
Geschmorter Rinderbraten in Rosmarin-Portweinjus
mit Kräuterknöpfe
17,50

-
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Preiselbeeren, Salat und Pommes Frites
21,50

-
Rahmschnitzel
mit Salat und Pommes Frites
16,50

-
Spaghetti Arrabiata
mit gegrilltem Gemüse und Ruccola
14,50

-
Spaghetti Gamba
mit gegrilltem Gemüse und Ruccola und gegrillten Garnelen
19,50

-
Rumpsteak 220g
mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln oder Pfeffer-Cognac Soße
dazu Salat und Pommes Frites
25,50

DESSERT

Schokomalheur mit Vanilleeis
7,50

-
Dessertvariation unser Überraschungsdessert
8,50

SAISONALE SPEISEN

- PFIFFERLINGE -

Pfifferling Crèmesuppe
mit Croutons
7,50 €

-
Rumpsteak
mit Pfifferlingen á la Crème und Pommes Frites
29,50 €

-
Tagliatelle
mit Pfifferlingen á la Crème und Parmesan
15,50 €

-
Sommersalat
mit sautierten Pfifferlingen
15,50 €

Da wir alle Speisen frisch zubereiten, kann es bei hohem Gästeaufkommen zu längeren

Wartezeiten kommen als üblich.

Für Ihr Verständnis danken wir Ihnen und wünschen guten Appetit!