

Gourmetkarte/For gourmets

Vorspeisen/Starters

*Gebratene Jakobsmuscheln auf Kürbisjulienne
mit gebrannter Mandel-Crème (B, H, G)* 16,50 €
Fried scallops on pumpkin julienne with a paste
of roasted almonds

*Carpaccio von der Roten Bete mit gebratenen Garnelen
und gerösteten Pinienkernen (B, H)* 14,50 €
Beetroot carpaccio with fried shrimps and roasted
pine kernels

Argentinisches Rindercarpaccio mit Parmesan Spalten und Ruccola Salat (2) 13,50 €
Carpaccio of Argentinian beef with parmesan wedges and rocket salad

Suppen/Soups

Kürbis-Ingwer-Crème-Suppe mit Croûtons und frischen Kräutern (A,G,E) 8,00 €
Creamy pumpkin-ginger soup with croutons and fresh herbs

Kalbsconsommé mit Gemüseravioli (A, E, I) 8,50 €
Veal consommé and ravioli with a vegetables stuffing

Fisch

*Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet an Krebsschaum,
Kräuterrisotto und Kürbisragout (B, F, G, L, D)* 26,00 €
cod fillet fried on its skin beside crayfish espuma,
herbs risotto and pumpkin ragout

*Wolfsbarschfilet an Noilly-Prat-Sauce
auf Linsen-Tomaten-Gemüse und bunten Nudeln (A, E, D, F, G)* 26,50 €
Fillet of sea bass with Noilly-Prat-sauce, lentils, tomatoes
and varicoloured pasta

Fleisch

*Medaillons von Rehrücken mit Cassissoße,
hausgemachtem Spätzle, glasierten Maronen und Rotkraut (A,C,G, L)* 28,00 €
Venison medaillons in a cassis sauce, homemade pasta Swabian style,
sweet chestnut glacé and red cabbage

*Argentinisches Rinderfilet mit Baroloreduktion, Pommes Grenailles
und Gemüse der Saison (L, I)* 32,50
Fried Argentinian beef tenderloin beside a barolo reduction with
vegetables of the season and pommes grenailles

*Gebratene Entenbrust mit einer Soße vom Weinbergpfirsich
an Kroketten und Mandelbrokkoli (A,C,H)* 23,50 €
Fried duck breast in a sauce of vineyard peach with potato
croquettes and almond broccoli

*Medaillons vom Kalbsfilet an einer Morchelrahmsauce
mit Pommes Maccaire und Gemüse der Saison (L, C, 4)* 28,50 €
Veal fillet medaillons with a creamy morel sauce,
pommes maccaire and vegetables of the season

Gourmetempfehlung/Specials

Château Briand mit Sauce Béarnaise und Garnitur (C/G) 56,00 €/2 Personen
Château Briand with Sauce Béarnaise and trimmings

*Entrecôte „Dry Age“ mit Speckbohnen
und Pommes Grenailles (G/1/ 4/ 6)* 27,50 €
Dry aged entrecôte with baked French fries,
pommes Grenailles and beans with bacon

*Flambierte Kalbsnierchen in „alt französischer Senfsauce“
mit Champignons und Reistimbale (G/ I/ J)* 20,50 €
Flambéed veal kidneys in an old French style mustard sauce
with mushrooms and rice timbale

Businessmenü/Business menu

Amuse-bouche

Kürbis-Ingwer-Creme-Suppe mit Croûtons und frischen Kräutern (A,G,E)
Creamy pumpkin-ginger soup with croutons and fresh herbs

Sorbet

*Gebratene Entenbrust mit einer Soße vom Weinbergpfirsich
an Kroketten und Mandelbrokkoli (A,C,H)*
Fried duck breast in a sauce of vineyard peach with potato
croquettes and almond broccoli

Apfelstrudel mit Vanilleeis (A,G,H)
Apple strudel with vanilla ice cream

33,50 €

Gourmetmenü/Gourmet menu

Amuse-bouche

*Gebratene Jakobsmuscheln auf Kürbisjulienne
mit gebrannter Mandel-Crème (B, H, G)*

Fried scallops on pumpkin julienne
with a paste of roasted almonds

Kalbsconsommé mit Gemüseravioli (A, E, I)

Veal consommé and ravioli with a vegetables stuffing

Wolfsbarschfilet an Noilly-Prat-Sauce

auf Linsen-Tomaten-Gemüse und bunten Nudeln (A, E, D, F, G)

Fillet of sea bass with Noilly-Prat-sauce, lentils, tomatoes
and varicoloured pasta

Sorbet

*Argentinisches Rinderfilet mit Baroloreduktion, Pommes Grenailles
und Gemüse der Saison (L, I)*

Fried Argentinian beef tenderloin beside a barolo reduction with
vegetables of the season and pommes grenailles

Dessertvariation „le jardin“ (G,A,C,F,H,L,M)

54,00 €

Bistrokarte/Bistro menu

Gemischter Beilagensalat (C,G,J,H) 3,80 €
Mixed side salad

*Saarländischer Wurstsalat mit Essiggurken,
Paprika, Zwiebeln und Bratkartoffeln (1,2,3,5,6)* 9,50 €
Sausage/cold meats salad Saarland style with cornichons,
peppers, onions and fried potatoes

*Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen, Zwiebeln und Paprika
mit Cognac flambiert in einer pikanten Sauce (A, C, I, L)* 18,50 €
Tagliatelle with streaks of beef tenderloin, onions and peppers,
flambéed with cognac in a spicy sauce

Bunter Salatteller mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren (C, G, I, 1, 2, 5) 12,50 €
Mixed salad with baked camembert cheese and lingonberries

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Appenzeller Bergkäse (A,C,G,1, 5) 8,50 €
Cheese pasta Svaebian style with roast onions and Appenzeller
mountain cheese

Wiener Schnitzel mit Gemüse und Pommes Frites (A,C,G) 19,50 €
Viennese escalope with vegetables and French fries

*Gebratenes Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter,
Gemüse und Bratkartoffeln (G,I,JI)* 23,50 €
Fried Argentinian rumpsteak with herbal butter, vegetables
and fried potatoes

Gebratenes Zanderfilet mit Rieslingkraut und Petersilienkartoffeln (D, G, L, 1, 6) 18,50 €
Fried pikeperch fillet with Riesling kraut and parsley potatoes

*Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsauce
Gemüse und hausgemachten Spätzle (A,G,C)* 18,50 €
Pork fillet medaillons in a creamy mushroom sauce,
vegetables and homemade pasta Svaebian style

Desserts

<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis (A,C, G,H)</i> Apple strudel with vanilla ice cream	7,50 €
<i>Nougatparfait mit Bratapfelkompott (C,G, H)</i> Nougat parfait with a compote of roast apples	7,50 €
<i>Schokokuchen mit Sauerkirschsorbet (A,C)</i> Chocolate cake with cherry sorbet	7,50 €
<i>Crème Brûlée (A,C,G)</i>	7,50 €
<i>Dessertvariation „le jardin“ (G,A,C,F,H,L,M)</i>	9,00 €
<i>Kleine Käseauswahl mit Feigensenf (G,J)</i> Selection of cheeses with fig mustard	8,00 €

Mit Konservierungsstoff (1), mit Geschmacksverstärker (2), mit Stabilisator (3), mit Nitritpökelsalz (4), mit Emulgator (5), mit Antioxidationsmittel (6), mit Farbstoff (7)
Contains preservatives (1), flavour enhancer (2), stabiliser (3), nitrite pickling salt (4), emulsifier (5), antioxidant(s) (6), colouring agent(s) (7)

Information für Allergiker:

Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch/Lactose (G), Schalenfrüchte, (H), Sellerie (I), Senf (J), Sesam (K), Schwefeldioxid/Sulfite (L), Lupine (M), Weichtiere (N)

Information for allergy sufferers:

Gluten (A), crustaceans (B), eggs (C), fish (D), peanuts (E), soja (F), milk/lactose (G), shellfish (H), celeriac (I), mustard (J), sesame (K), sulphur dioxide/sulphites (L), lupine (M), molluscs (N)