

Gourmetkarte/For gourmets

Vorspeisen/Starters

Rindertatar an Friseesalat mit Senfkornvinaigrette (C,J) 15,00 €
Beef tenderloin tartar with spring salad and a granary mustard vinaigrette

Gebratene Garnelen auf Zucchinicarpaccio mit Ingwer-Knoblauch-Crème (B,G) 14,50 €
Fried shrimps with on a courgette carpaccio with a creamy sauce of ginger and garlic

Orangen-Fenchel-Lachs mit grüner Salsa und Croustini (D,A) 11,50 €
Salmon with orange and fennel, green salsa and croustini

Suppen/Soups

Tomatenessenz mit Basilikumklößchen (A,I) 9,00 €
Clear tomato soup with basil dumplings

Bärlauchcrèmesuppe mit frischen Croûtons (G,A) 7,00 €
Creamy wild garlic soup with fresh croutons

Fisch

<i>Gebratene Seeteufelmedaillons mit Kräuserschaum an Zucchini-Carpaccio und Tomaten-Tagliatelle (D,G,C)</i>	30,00 €
<i>Fried monkfish medaillons with a frothy herbal sauce, courgette carpaccio and tomatoed tagliatelle</i>	
<i>St. Pierre Filet an Safransoße auf Mangold und Risotto (D,G,C)</i>	29,00 €
<i>Fillet of John Dory with a saffron sauce, chard and risotto</i>	

Fleisch

<i>Kalbsmedaillons mit Roquefortsoße und Gemüseravioli (G,A,C,I)</i>	28,50 €
<i>Veal medaillons with a roquefort sauce and ravioli stuffed with vegetables</i>	
<i>Gebratenes Argentinisches Rinderfilet mit Baroloreduktion, Pommes Grenailles und Gemüse der Saison (L,I,G)</i>	32,50 €
<i>Fried Argentinian beef tenderloin beside a barolo reduction with vegetables of the season and pommes grenailles</i>	
<i>Spanferkelrücken an Altbiersoße mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln (G,1,4,6)</i>	26,00 €
<i>Suckling pig's loin with a dark beer sauce, green beans and roast potatoes</i>	
<i>Gebratene Lammhüfte mit Rosmarinjus an Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin (G)</i>	25,00 €
<i>Fried lamb shank with a rosemary jus, ratatouille and potato gratin</i>	

Gourmetempfehlung/Specials

Château Briand mit Sauce Béarnaise und Garnitur (C/G)
Château Briand with Sauce Béarnaise and trimmings

68,00 €/2 Personen

*Entrecôte „Dry Age“ mit Speckbohnen
und Pommes Grenailles (G/1/ 4/ 6)*
Dry aged entrecôte with pommes Grenailles and beans with bacon

27,50 €

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

21,50 €

Businessmenü/Business menu

Amuse-bouche

Bärlauchcremesuppe mit frischen Croûtons (G,A)
Creamy wild garlic soup with fresh croutons

Sorbet

Gebratene Lammhüfte mit Rosmarinjus
an Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin (G)
Fried lamb shank with a rosemary jus , ratatouille and
potato gratin

Roter Samtkuchen mit Rhabarberkompott (A,C,G,7)
Red velvet cake with stewed rhubarb

33,50 €

Gourmetmenü/Gourmet menu

Amuse-bouche

Rindertatar an Friseesalat mit Senfkornvinaigrette (C,J)
Beef tenderloin tartar with spring salad and a granary mustard vinaigrette

Tomatenessenz mit Basilikumklösschen (A,I)
Clear tomato soup with basil dumplings

Gebratene Seeteufelmedaillons mit Kräuerschaum
an Zucchini-Carpaccio und Tomaten-Tagliatelle (D,G,C)
Fried monkfish medaillons with a frothy herbal sauce,
courgette carpaccio and tomatoed tagliatelle

Sorbet

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

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)

55,00 €

Bistrokarte/Bistro menu

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

3,80 €

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

9,50 €

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

18,50 €

Bunter Salatteller mit Ziegenkäsecroustinis (A,G,C,H)
Variation of salads with baked croustini of goat's cheese

11,50 €

<i>Spaghetti mit Basilikumpesto, Cherrytomaten, Pinienkernen und Parmesan (H,G,A)</i> Spaghetti with basil pesto, cherry tomatoes, pine kernels and parmesan cheese	10,50 €
<i>Wiener Schnitzel mit Gemüse und Pommes Frites (A,C,G)</i> Viennese escalope with vegetables and French fries	19,50 €
<i>Gebratenes Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter, Gemüse und Bratkartoffeln (G,I,JI)</i> Fried Argentinian rumpsteak with herbal butter, vegetables and fried potatoes	23,50 €
<i>Gebratenes Zanderfilet mit Kräutersoße auf Zucchini Gemüse und Tagliatelle (D,G,A,C)</i> Fried pikeperch fillet with a herbal sauce, courgettes and tagliatelle	18,50 €
<i>Schweinefiletmedaillons mit Pfefferrahmsauce, buntem Gemüse und Kroketten (G,C,A)</i> Pork fillet medaillons with a peppered cream sauce, mixed vegetables and croquettes	18,50 €

Desserts

Erdbeer-Tiramisu (A,C, G,H) 7,50 €
Strawberry tiramisu

Roter Samtkuchen mit Rhabarberkompott (A,C,G,7) 7,50 €
Red velvet cake with stewed rhubarb

Gefrorene Himbeerpraline mit Mango-Beeren-Cocktail (H, G,C) 7,50 €
Frozen raspberry pralines with a cocktail of mango and berries

Crème Brûlée (A,C,G) 7,50 €

Dessertvariation „le jardin“ (G,A,C,F,H,L,M) 9,50 €

Kleine Käseauswahl mit Feigensenf (G,J) 9,00 €
Selection of cheeses with fig mustard

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)