

## Gourmetkarte/For gourmets

### Vorspeisen/Starters

Gebratene Wachtelbrust auf rotem Zwiebelconfit  
Portweinreduktion und Feldsalat (L) 14,50 €  
*Fried quail breast with a red onion confit, port wine reduction  
and lamb's lettuce*

Carpaccio von Roter Bete mit gebratenen Garnelen an Rucolasalat  
mit Walnuss-Apfel-Vinaigrette (B, E) 14,50 €  
*Beetroot carpaccio with fried shrimps and rocket salad with  
a vinaigrette of apple and walnut*

Räucherforellentatar mit Avocadocrème und Tomatenconfit (D,G) 12,50 €  
*Tartar of smoked trout with an avocado cream and tomato confit*

### Suppen/Soups

Kürbiscrème mit gerösteten Kürbiskernen und Croûtons (A,G) 8,00 €  
*Pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds and croûtons*

Maronencrèmesuppe mit Chips vom Parmaschinken (G,4) 8,00 €  
*Sweet chestnut cream soup with parma ham chips*

## **Fisch**

Gebrautes Steinbeißerfilet  
mit Kürbiskraut und Petersilienkartoffeln (D,G,L) 30,00 €  
*Fried fillet of northern wolffish with cabbage style pumpkin and parlsey potatoes*

Gebrautes, arktisches Saiblingsfilet an Safranschaum  
mit Spinatsoufflé und Risotto (D,G,L) 27,00 €  
*Fried fillet of arctic char with a foamy saffon sauce, spinach soufflé and risotto*

## **Fleisch**

Medaillons vom Hirschrücken an Preiselbeersoße  
mit Kürbiskartoffepüree und Broccoliröschen (G,L,E) 34,00 €  
*Saddle of deer with a lingonberry sauce, a puree of pumpkin and potato, and broccoli florets*

Gebrautes Argentinisches Rinderfilet mit Schalottensoße,  
Pommes Grenailles und Gemüse der Saison (L) 32,50 €  
*Fried Argentinian beef tenderloin with a shallot sauce,  
pommes grenaille and vegetables of the season*

Kalbsmedaillons an Rotweinreduktion mit Herbsttrompeten  
Pommes Macaire und Gemüse (L, C) 28,50 €  
*Veal medaillons with a red wine reduction with, black chanterelles,  
pommes macaire and vegetables*

Gebraute Perlhuhnbrust mit Garnelen auf asiatischem Wokgemüse  
Nudeln und pikanter Soße (A,B,K,M) 24,50 €  
*Fried breast of guinea fowl with shrimps and Asian wok vegetables, noodles and a spicy sauce*

### **Gourmetempfehlung/Specials**

Château Briand mit Sauce Béarnaise und Garnitur (C/G) 68,00 €/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 pommes grenailles and beans with bacon*

Flâmbierte Kalbsnieren in „alt französischer Senfsauce“  
mit Champignons und Reistimbale (G/ I/ J) 21,50 €  
*Flambéed veal kidneys in an old French style mustard sauce  
with mushrooms and rice timbale*

## **Businessmenü/Business menu**

Amuse-bouche

\*\*\*

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Croûtons  
*Pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds and croûtons*

\*\*\*

*Sorbet*

\*\*\*

Gebratene Perlhuhnbrust mit Garnelen  
auf asiatischem Wokgemüse mit Nudeln und pikanter Soße  
*Fried breast of guinea fowl with shrimps and Asian wok vegetables,  
noodles and a spicy sauce*

\*\*\*

Windbeutel mit Birnencrème  
und Schokoladensoße  
*Cream puff with a pear cream and chocolate sauce*

33,50 €

## Gourmetmenü/Gourmet menu

Amuse-bouche

\*\*\*

Gebratene Wachtelbrust auf rotem Zwiebelconfit

Portweinreduktion und Feldsalat

*Fried quail breast with a red onion confit, port wine reduction  
and lamb's lettuce*

\*\*\*

Maronencrèmesuppe mit Chips vom Parmaschinken

*Sweet chestnut cream soup with parma ham chips*

\*\*\*

Gebratenes Steinbeißerfilet

mit Kürbiskraut und Petersilienkartoffeln

*Fried fillet of northern wolffish with cabbage style pumpkin and parsley potatoes*

\*\*\*

Sorbet

\*\*\*

Gebratenes Argentinisches Rinderfilet mit Schalottensoße,

Pommes Grenailles und Gemüse der Saison

*Fried Argentinian beef tenderloin with a shallot sauce,  
pommes grenaille and vegetables of the season*

\*\*\*

Dessertvariation „le jardin“

55,00 €

### **Bistrokarte/Bistro menu**

Gemischter Beilagensalat (C,G,J,H) <i>Mixed side salad</i>	3,80 €
Saarländischer Wurstsalat mit Essiggurken, Paprika, Zwiebeln und Bratkartoffeln (1,2,3,5,6) <i>Sausage/cold meats salad Saarland style with cornichons, peppers, onions and fried potatoes</i>	9,50 €
Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen, Zwiebeln und Paprika mit Cognac flambiert in einer pikanten Sauce (A, C, I, L) <i>Tagliatelle with streaks of beef tenderloin, onions and peppers, flambéed with cognac in a spicy sauce</i>	19,50 €
Bunter Salatteller mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren (C,G,1,2,5) <i>Mixed salad with baked camembert cheese and lingonberries</i>	12,00 €
Käsespätzle mit Röstzwiebeln (A,C,G,1,5) <i>Cheese pasta Svaebian style with roast onions</i>	8,50 €

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) 24,00 €  
*Fried Argentinian rumpsteak with herbal butter, vegetables  
and fried potatoes*

Gebratenes Zanderfilet mit Kräutersoße auf Zucchini Gemüse und Tagliatelle (D,G,A,C) 18,50 €  
*Fried pikeperch fillet with a herbal sauce, courgettes and tagliatelle*

Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsauce,  
buntem Gemüse und Spätzle mit Croûtons (G,C,A) 18,50 €  
*Medaillons of pork tenderloin with a creamy champignon sauce,  
varied vegetables and Svaebian pasta with croûtons*

## Desserts

Eierlikörparfait mit Walnusstörtchen 7,50 €  
*Egg liqueur parfait with walnut tartlets*

Apfelstrudel mit Vanilleeis 7,50 €  
*Apfle strudel with vanilla ice cream*

Windbeutel mit Birnencreme und Schokoladensoße 7,50 €  
*Cream puff with a pear cream and chocolate sauce*

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)