

Speisekarte

<i>Tomatencremesuppe mit Basilikum und Crôutons (A,G,I)</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Kleiner gemischter Salat (C,G,J,H)</i>	<i>4,50 €</i>

<i>Großer Salatteller mit gebratenen Putenstreifen (C,I,J,H,G)</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Großer gemischter Salat mit Serranoschinken Büffelmozzarella und Wassermelone (C,G,H,J,3,4,6)</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen an einer pikanten Soße und Paprikastreifen (A,C,I,L)</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Gebackener Ziegenkäsecrostini mit gemischtem Salat (A,C,I,G,H)</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Saarländischer Wurstsalat mit Essiggurken, Paprika, Zwiebeln und Bratkartoffeln (1,2,3,5,6)</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Gemüse (A,C)</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Gebratenes Zanderfilet an einer Rieslingsoße mit Zucchini-Tomaten-Gemüse und Reistimbale (D,G,A)</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter, Gemüse und Bratkartoffeln (G)</i>	<i>24,50 €</i>

<i>Crème Brûlée (C,G)</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Dame Blanche (C,E,F,G,H) Vanilleeis, warme Schokosoße, Sahne</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Walnussbecher (C,G,H) Walnusseis, Eierlikör, Walnüsse, Sahne</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Kleine Käseauswahl mit Feigensenf (G,J)</i>	<i>9,00 €</i>

Unsere Empfehlungen

Entrecôte „Dry Age“ mit Gemüse

und Pommes Grenailles (G)

27,50 €

Flambierte Kalbsnierchen in „alt französischer Senfsauce“

mit Champignons und Reistimbale (G/ I/ J)

21,50 €

Gebratenes Argentinisches Rinderfilet mit Baroloreduktion,

Pommes Grenailles und Gemüse der Saison (L)

32,50 €

Mit Konservierungsstoff (1), mit Geschmacksverstärker (2), mit Stabilisator (3), mit Nitritpökelsalz (4), mit Emulgator (5),

mit Antioxidationsmittel (6), mit Farbstoff (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)

