

Speisekarte

<i>Räucherlachstatar auf marinierten Gurkenscheiben(B,D,G,3,6)</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Tafelspitzcarpaccio mit Vinaigrette, Kürbiskernöl und Feldsalat (J)</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Kleiner gemischter Salat (C,G,J)</i>	<i>4,50 €</i>
<i>***</i>	
<i>Kartoffel-Lauch-Cremesuppe mit Morchelscheiben (G)</i>	<i>6,00 €</i>
<i>***</i>	
<i>Großer Salatteller mit gebratenen Riesengarnelen mit Kräuterschaum(B,C,D,I,G)</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Bandnudeln mit in Cognac flambierten Rinderstreifen Paprika, Zwiebeln und pikanter Soße (A,C,I,2)</i>	<i>19,50 €</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 Rahmwirsing und Tagliatelle (C,D,G,A)</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter, Gemüse und Bratkartoffeln (G)</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Gebratene Entenbrust mit Pfeffersoße Broccoli und Kroketten (A,I)</i>	<i>22,00 €</i>

Unsere Empfehlungen

*Flambierte Kalbsnierchen in „alt französischer Senfsauce“
mit Champignons und Reistimbale (G, I, J) 21,50 €*

*Ossobuco Milanese (mit Madeira, Trüffel und Rinderzunge)
dazu Spaghetti mit Parmesankäse (A,G,I,3,4,6) 24,50 €*

*Gebratenes Argentinisches Rinderfilet mit Baroloreduktion,
Pommes Grenailles und Gemüse der Saison (L) 32,50 €*

Crème Brûlée (C,G) 7,50 €

Amarenabecher (3,7,C,G) 6,00 €

Pfirsich Melba (3,7,C,G) 5,50 €

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)

