

Gourmetkarte/For gourmets

Vorspeisen/Starters

Gebratene Jakobsmuscheln auf Wirsinggemüse
und Noilly-Prat-Schaum (B,G) 16,50 €

Fried scallops on savoy with Noilly-Prat-foam

Apfel-Roquefort-Crostini an Friséesalat mit Orangenvinaigrette (G,J) 11,50 €

Apple-roquefort-crostini with frisee lettuce and orange vinaigrette

Tafelspitzcarpaccio mit Meerrettichcrème und kleinem Feldsalat (G,J,N) 13,50 €

Carpaccio of prime boiled beef with horseradish cream and lamb's lettuce

Suppen/Soups

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Croûtons (A,G) 8,00 €

Pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds and croûtons

Fisch

Gebrautes Filet von der Dorade auf Safran-Mandel-Risotto (G,E) 24,00 €

Fried seabream fillet on a saffron risotto with almonds

Gebrautes Kabeljaufilet mit Sauce Béarnaise, Spinatsoufflé
und Pommes Duchesse (C,G,A) 26,00 €

Fried cod fillet with sauce bearnaise, spinach soufflé and pommes duchesse

Fleisch

Medaillons vom Rehrücken an Schokoladen-Kirsch-Sauce
mit Kartoffel-Maronen-Plätzchen und Rotkraut (H,C,A,I) 29,00 €
*Saddle of venison with a chocolate-cherry-sauce,
potato-chestnut patties and red cabbage*

Argentinisches Rinderfilet mit Briochekruste, Rotweinsauce
und Sellerie-Kartoffel-Püree (A,G,I) 32,50 €
*Fried Argentinian beef tenderloin in a brioche crust, red wine sauce
and a mash of celeriac and potatoes*

Medaillons vom Kalbsfilet mit Morchelrahmsoße
Spätzle und gemischtem Gemüse (G,I) 28,50 €
*Veal fillet medaillons with a creamy morel sauce,
spaetzle and vegetables of the season*

Gebratene Entenbrust, mit Honig- und Sesam glaciert
Kroketten und Brokkoli (K,C,A) 24,00 €
*Fried duck breast glazed with honey and sesame,
croquettes and broccoli*

Gourmetempfehlung/Specials

Château Briand mit Sauce Béarnaise und Garnitur (C/G) 70,00 €/2 Personen
Château Briand with Sauce Béarnaise and trimmings

Flammierte Kalbsnierchen in „alt französischer Senfsauce“
mit Champignons und Reistimbale (G/ I/ J) 22,50 €
*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 Entenbrust, mit Honig- und Sesam glaciert
Kroketten und Brokkoli
*Fried duck breast glazed with honey and sesame,
croquettes and broccoli*

Crème Brûlée

34,00 €

Gourmetmenü/Gourmet menu

Amuse-bouche

Gebratene Jakobsmuscheln auf Wirsinggemüse
und Noilly-Prat-Schaum

Fried scallops on savoy with Noilly-Prat-foam

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

Gebratenes Filet von der Dorade auf Safran-Mandel-Risotto

Fried seabream fillet on a saffron risotto with almonds

Sorbet

Argentinisches Rinderfilet mit Briochekruste, Rotweinsauce
und Sellerie-Kartoffel-Püree

*Fried Argentinian beef tenderloin in a brioche crust, red wine sauce
and a mash of celeriac and potatoes*

Mohnflammerie mit heißen Pflaumen
Poppyseed blancmange with hot plums

56,00 €

Bistrokarte/Bistro menu

Gemischter Beilagensalat (C,G,J,H) <i>Mixed side salad</i>	4,50 €
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 €
Geräucherte Entenbrustscheiben mit Kürbischutney an Feldsalat (H,J,L,1,4,6) <i>Slices of smoked duck breast with a pumpkin chutney and lamb's lettuce</i>	12,00 €
Bandnudeln mit Artischockenherzen, Rucola und Cherrytomaten (A,C,L,1,6) <i>Tagliatelle with artichoke hearts, rocket and chery tomatoes</i>	9,50 €
Bandnudeln mit Rinderstreifen, Zwiebeln und Paprika mit Cognac flambiert in einer pikanten Sauce (A,C,I,2) <i>Tagliatelle with beef strips, onions and peppers, flambéed with cognac in a spicy sauce</i>	19,50 €

Wiener Schnitzel mit Gemüse und Pommes Frites (A,C,G) <i>Viennese escalope with vegetables and French fries</i>	19,50 €
Gebratenes Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter, Gemüse und Bratkartoffeln (G,J) <i>Fried Argentinian rumpsteak with herbal butter, vegetables and fried potatoes</i>	24,50 €
Gebratenes Zanderfilet mit Rieslingkraut und Petersilienkartoffeln (D,G,1,2,6) <i>Fried pikeperch fillet with Riesling kraut and parsley potatoes</i>	19,50 €
Putengeschnitzeltes Züricher Art mit Bandnudeln und Gemüse (A,C,J) <i>Thin strips of turkey Zurich style with ribbon noodles and vegetables</i>	12,50 €

Desserts

Mohnflammerie mit heißen Pflaumen (G,F,H,1,3,7) <i>Poppyseed blancmange with hot plums</i>	8,50 €
Herbstliches Apfeltiramisu (G,C,A,H,1) <i>Autumn style apple tiramisu</i>	7,00 €
Amarettobecher (G,A,H,E) <i>Amaretto ice cream bowl</i>	6,50 €
Amarenabecher (G,H,C,A) <i>Amarena cherry ice cream bowl</i>	6,00 €
Crème Brûlée (A,C,G)	7,50 €

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)