

Speisekarte

<i>Tafelspitzcarpaccio mit Meerrettichcrème und kleinem Feldsalat (G,J,N)</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Kleiner gemischter Salat (C,G,J,H)</i>	<i>4,50 €</i>

<i>Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Croûtons (A,G)</i>	<i>8,00 €</i>

<i>Geräucherte Entenbrustscheiben mit Kürbischutney an Feldsalat (H,J,L,1,4,6)</i>	<i>12,00 €</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>19,50 €</i>
<i>Gebratenes Zanderfilet mit Rieslingkraut und Petersilienkartoffeln (D,G,1,2,6)</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter, Gemüse und Bratkartoffeln (G)</i>	<i>24,50 €</i>

Unsere Empfehlungen

*Flambierte Kalbsnierchen in „alt französischer Senfsauce“
mit Champignons und Reistimbale (G, I, J) 22,50 €*

*Argentinisches Rinderfilet mit Briochekruste, Rotweinsauce
und Sellerie-Kartoffel-Püree (A,G,I) 32,50 €*

Crème Brûlée (C,G) 7,50 €

Amarenabecher (3,7,C,G) 6,00 €

Amarettobecher (G,H,A,E) 6,50 €

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)

