

Gourmetkarte/For gourmets

Vorspeisen/Starters

Gebratene Garnelen auf Tomaten-Zucchiniwürfel an Rieslingsauce (A,B,G) 14,50 €
Fried prawns on tomato and courgette dice with Riesling sauce

Scheiben von gebratenem Roastbeef
mariniert mit Soja-Balsamico-Dressing an Salatbouquet (F, J,K) 14,50 €
*Fried roastbeef slices marinated with a dressing of soy
and balsamic vinegar and mixed salad*

Suppen/Soups

Tomatencrèmesuppe mit Fetawürfeln (A,G) 7,50 €
Cream of tomato soup with diced feta cheese

Fisch

Gebratenes Filet vom Saibling an Karotten-Safran-Sauce
auf Blattspinat dazu Nudelrisotto (A,D,G) 24,00 €
*Fried char fillet with carrot-saffron-sauce
on leaf spinach accompanied with pasta risotto*

Fleisch

Argentinisches Rinderfilet an Rotweinjus mit Sellerie-Kartoffel-Püree
mit Gemüse der Saison (A,I) 32,50 €
*Argentinian beef fillet with red wine gravy, a mash of celery root and potatoes,
accompanied with seasonal vegetables*

Spanferkellachse mit tomatisierten weißen Bohnen und Schwenkkartoffeln (A,N) 24,50 €
*Pigling tenderloin with white beans enriched with tomato paste
and potatoes tossed in butter*

Flambierte 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

Tomatencrèmesuppe mit Fetawürfeln (A,B,G)
Cream of tomato soup with diced feta cheese

Sorbet

Spanferkellachse mit tomatisierten weißen Bohnen und Schwenkkartoffeln (A,N)
Pigling tenderloin with white beans enriched with tomato paste and potatoes tossed in butter

Crème Brûlée (A,C,G)

35,00 €

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>	10,50 €
Gemüsequiche mit Kräuter-crème-fraîche und kleinem Salatbouquet (C,G) <i>Vegetable quiche with a herbal sour cream and mixed salad</i>	13,00 €
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 Tomaten-Gemüse-couscous <i>Fried pikeperch fillet with a couscous of tomatoes and vegetables</i>	22,00 €

Desserts

Zweierlei Sorbet 6,50 €
Sorbet duo

Pralinenparfait auf Karamellspiegel (C,G) 8,50 €
Chocolates parfait on caramel sauce

Amarettobecher (G,A,H,E) 6,50 €
Amaretto ice cream bowl

Amarenabecher (G,H,C,A) 6,00 €
Amarena cherry ice cream bowl

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)