

Kulinarische Auswahl in unserer Brasserie

Tagessuppe

in der Tasse 7
im großen Teller 9

Fischsuppe nach hauseigenem Rezept

Safran / Tomaten / erlesene Kräuter 14
im großen Teller serviert

Bunter Salatteller der Saison

Blatt- und verschiedene Rohkostsalate 7

Carpaccio von der Rinderhüfte

Balsamico-Zwiebel / Parmesan / Rucola 16

Knuspriger Flammkuchen „Elsässer Art“

Kräutersauerrahm / geriebener Käse 16
Zwiebelringe / Speckwürfel

Saarländischer Flammkuchen

Kräutersauerrahm / geriebener Käse / Lauch 16
Zwiebelringe / Speckwürfel / Lyonerscheiben

Vegetarischer Flammkuchen

Kräutersauerrahm / geriebener Käse 16
mediterranes Gemüse / Oliven / Rucola

Knackige Blattsalate

Joghurtdressing / knusprige Bratkartoffeln / 2 Spiegeleier 16

Caesar Salad

Parmesandressing / Romanaherzen / Knoblauch-Croûtons 16

... mit gebratener Putenbrust 21

... mit gebratenen Riesengarnelen 24

„Weiskircher Wurstsalat“

feine Schnittlauchvinaigrette / Käse 16
Gewürzgurken / knusprige Bratkartoffeln

Kulinarische Auswahl in unserer Brasserie

Lachsfilet Fenchel-Confit / Kumquat / Dill / Citrus-Kartoffeln	28
Karaage – asiatisch marinierte Hähnchenschenkel Reisnudeln / Wok-Gemüse	25
Gebratene Lyonerwurst mit Käse & Chili von unserem Dorfmetzger Rudi Schuler, mit knusprigen Bratkartoffeln	18
„Holzfällersteak“ (250 g) von unserem Dorfmetzger Rudi Schuler, saarländischer Schwenker / hausgemachte Kräuterbutter gebratene Zwiebeln / knusprige Bratkartoffeln	19
Rumpsteak vom südamerik. Weiderind (220 g) Pfeffersauce oder Kräuterbutter sautierte Schnippelbohnen / Rosmarinkartoffeln	32
Wiener Schnitzel von der Kalbsoberschale knusprige Bratkartoffeln / Preiselbeeren	28
Agnolotti Carciofi – gefüllte Pasta (vegan) Artischocken / Bärlauch / Tomate	18
Tagliatelle Trüffel / Parmesan / rosa Pfefferbeeren	18
Spaghetti Riesengarnelen / Tomaten / Basilikum / Knoblauch	24



Fragen Sie gerne auch nach unseren wechselnden Menüs und
unserer Tagesempfehlung!

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.



Frühlingskarte Brasserie

Lachs Ceviche Leche de Tigre / Zucchini / Frisée	16
Rib-Eye-Steak (220 g) Bordelaise-Sauce / grüner Spargel / Kartoffelgratin	29
Gedünsteter Blumenkohl (vegetarisch) Sesam / geschmorte Paprika / Auberginenpüree	18
Rinderhüfte mit Zwiebelkruste Portwein-Jus / Wurzelgemüse / Kartoffelstampf	26
Angus Beef Burger Paprika-Chutney / Cheddar-Käse / Tomate Gurken / Röstzwiebeln / Pommes frites	18
Käsevariation Feigen-Senf-Sauce / hausgebackenes Brot	
Kleine Portion	9
Große Portion	16

Wir wünschen guten Appetit!

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte
an unser Serviceteam.

(Preise in Euro)