

Kulinarische Brasserie-Auswahl

Tagessuppe	9
Kräuterschaumsuppe / Tomaten-Croutons	9
Bunter Salatteller der Saison Blatt- und verschiedene Rohkostsalate	7
Tomate-Büffelmozzarella Basilikum / Feigenessig	12
Carpaccio von der Rinderhüfte Balsamicozwiebeln / Parmesan / Rucola	19
Knuspriger Flammkuchen „Elsässer Art“ Kräutersauerrahm / Zwiebel / Speck	16
Saarländischer Flammkuchen Kräutersauerrahm / Käse / Frühlingszwiebel Kartoffeln / Lyoner	16
Vegetarischer Flammkuchen Kräutersauerrahm / grüner Spargel / Cherry-Tomaten Zwiebel / Ziegenfrischkäse	16
Knackige Blattsalate Joghurtdressing / knusprige Bratkartoffeln / 2 Spiegeleier	18
Caesar Salad Romanasalat / Parmesandressing / Knoblauch-Croûtons mit gebratenen Hähnchenfilets mit 5 gebratenen Riesengarnelen	18 22 26
„Weiskircher Wurstsalat“ Schnittlauchvinaigrette / Käse / Gewürzgurken knusprige Bratkartoffeln	16
Vesperbrot belegt mit Butter, rohem Schinken, Kochschinken und Emmentaler Käse	16



Kulinarische Brasserie-Auswahl

Gegrilltes Thunfischfilet	28
Basilikum-Pesto / mediterranes Gemüse / Polentaschnitte	
Maispouardenbrust	26
Linguine / Kräutersaitlinge / wilder Brokkoli	
Saarländische Kartoffel-Stippchen	16
Speckrahmsauce / Blattsalat	
Gebratene Lyonerwurst mit Käse & Chili	21
von unserem Dorfmetzger Rudi Schuler, mit knusprigen Bratkartoffeln	
„Saarländischer Schwenker“ (250 g)	21
von unserem Dorfmetzger Rudi Schuler, marinierter Schweinenacken / Kräuterbutter gebratene Zwiebeln / knusprige Bratkartoffeln	
Entrecôte vom Simmentaler Rind (250 g)	34
Kräuterbutter oder gebratene Zwiebeln grüne Bohnen / Rosmarin-Kartoffeln	
Wiener Schnitzel von der Kalbsoberschale	28
Preiselbeeren / knusprige Bratkartoffeln	
Angus Beef Burger (200 g)	24
Chipotle-Mayonnaise / Raclette-Käse / Tomate Gurke / Bacon / Rucola / Pommes frites	
Gemüseburger (vegan)	18
Falafel / Tomate / Gurke / Rucola / Kräutermayonnaise Süßkartoffel-Pommes	
Linguine	18
Cherry-Tomate / Chili / Knoblauch / Frühlingszwiebeln Parmesan mit 5 Riesengarnelen	
	28



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

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

(Preise in Euro)



Desserts für Genießer

Klassiker

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	8
Crème brûlée mit Mangosorbet	11

Unsere Eis- und Sorbetsorten pro Kugel 2

Bourbon-Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss,
Haselnuss, Stracciatella, Zitronensorbet

Dazu empfehlen wir folgende Toppings:

Sahne	1
Heiße Kirschen, Vanillesauce	3
oder warme Schokoladensauce	3

Specials

Himbeer-Panna-Cotta	12
Mirabellensorbet / Vanille-Tarte	

Schoko-Mousse	14
70%ige Callebaut Schokolade Kirschfruchtgel	
Karamell-Salzbuttereis	

Käse-Variation	12
3 Sorten Rohmilchkäse / Feigen-Senf-Sauce	
hausgebackenes Brot	

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

(Preise in Euro)