

# Kulinarische Brasserie-Auswahl

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Tagessuppe</b>  | 9              |
| <b>Hokkaido Kürbis-Schaumsuppe (vegan)</b>   | 9              |
| <b>Fischsuppe nach hauseigenem Rezept</b><br>Safran / Tomaten / erlesene Kräuter   | 14             |
| <b>Bunter Salatteller der Saison</b><br>Blatt- und verschiedene Rohkostsalate  | 7              |
| <b>Eismeergarnelen-Cocktail</b><br>Buttertoast / Eisbergsalat  | 16             |
| <b>Carpaccio von der Rinderhüfte</b><br>Balsamicozwiebeln / Parmesan / Rucola  | 19             |
| <b>Knuspriger Flammkuchen „Elsässer Art“</b><br>Kräutersauerrahm / Käse / Zwiebel / Speck  | 16             |
| <b>Saarländischer Flammkuchen</b><br>Kräutersauerrahm / Käse / Frühlingszwiebel / Lyoner   | 16             |
| <b>Vegetarischer Flammkuchen</b><br>Kräutersauerrahm / grüner Spargel / Cherry-Tomaten<br>Zwiebel / Ziegenfrischkäse                           | 16             |
| <b>Knackige Blattsalate</b><br>Joghurtdressing / knusprige Bratkartoffeln / 2 Spiegeleier  | 18             |
| <b>Caesar Salad</b><br>Romanasalat / Parmesandressing / Knoblauch-Croûtons<br>mit gebratenen Hähnchenfilets<br>mit 5 gebratenen Riesengarnelen | 18<br>22<br>26 |
| <b>„Weiskircher Wurstsalat“</b><br>Schnittlauchvinaigrette / Käse / Gewürzgurken<br>knusprige Bratkartoffeln                                   | 16             |
| <b>Kaltes Roastbeef</b><br>Remoulade / Mixed Pickles / knusprige Bratkartoffeln  | 18             |

# Kulinarische Brasserie-Auswahl

|  |    |
|--|----|
| <b>Lachsfilet im Sesammantel</b>   | 25 |
| Ingwer-Karotten-Püree / schwarzer Reis / Ponzu   |    |
| <b>Hirschragout</b>  | 32 |
| Preiselbeeren-BBQ-Jus / Spätzle / Feldsalat  |    |
| <b>Dibbelabbes</b>   | 18 |
| Leberwurst / Apfelmus  |    |
| <b>Gebratene Lyonerwurst mit Käse &amp; Chili</b>  | 21 |
| von unserem Dorfmetzger Rudi Schuler,<br>mit knusprigen Bratkartoffeln   |    |
| <b>„Saarländischer Schwenker“ (250 g)</b>  | 21 |
| von unserem Dorfmetzger Rudi Schuler,<br>marinierter Schweinenacken / Kräuterbutter<br>gebratene Zwiebeln / knusprige Bratkartoffeln |    |
| <b>Rumpsteak argentinisches Weiderind (250 g)</b>  | 36 |
| Pfeffersauce oder Kräuterbutter / sautierte Schnippel-Bohnen<br>Rosmarin-Kartoffeln  |    |
| <b>Wiener Schnitzel von der Kalbsoberschale</b>  | 28 |
| Preiselbeeren / knusprige Bratkartoffeln   |    |
| <b>Angus Beef Burger (200 g)</b>   | 24 |
| karamellierte Zwiebeln / Haus-Dip / Romanaherzen<br>Gewürzgurke / Tomate / Cheddar / Pommes frites                                   |    |
| <b>Gemüseburger (vegan)</b>  | 18 |
| Falafel / Tomate / Gurke / Rucola / Kräutermayonnaise<br>Süßkartoffel-Pommes   |    |
| <b>Maccheroni</b>  | 16 |
| Geschmorter Kürbis / Parmesan / Pistazie   |    |
| <b>Linguine alla Nerano (ital. Zucchini-Pasta)</b>   | 16 |



**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, September 2025)