

Kulinarische Brasserie-Auswahl

Suppen

Tagessuppe	9
Kohlrabi-Apfel-Suppe mit Haselnuss Pesto	11
Fischsuppe nach hauseigenem Rezept Safran / Tomate / gebratener Fisch	14

Vorspeisen

Bunter Salatteller der Saison Blatt- und verschiedene Rohkostsalate	7
Carpaccio von der Rinderhüfte Balsamico-Zwiebeln / Parmesan / Rucola	19
Vitello Tonnato Kalbfleisch / Thunfischsauce / Kapernäpfel / Frisée-Salat	16

Salate

Knackige Blattsalate Joghurtdressing / Bratkartoffeln / 2 Spiegeleier	18
Caesar Salad Romanasalat / Parmesandressing / Knoblauch-Croûtons mit gebratenen Hähnchenfilets mit 5 gebratenen Riesengarnelen	18 22 26
Weiskircher Wurstsalat Schnittlauchvinaigrette / Emmentaler / Gewürzgurken Bratkartoffeln	16

Flammkuchen

Flammkuchen „Elsässer Art“ Kräutersauerrahm / Käse / Zwiebel / Speck	16
Saarländischer Flammkuchen Kräutersauerrahm / Käse / Zwiebel / Frühlingszwiebel Lyoner / Speck	16
Vegetarischer Flammkuchen Kräutersauerrahm / grüner Spargel / Cherry-Tomaten Zwiebel / Ziegenfrischkäse	16

Kulinarische Brasserie-Auswahl

Fisch

Lachsfilet aus Norwegen 29
Beurre blanc / Zucchini / schwarze Tagliatelle

Gebratenes Saiblingsfilet 28
Spargelragout / Gnocchi / Tomate

Linguine 26
5 Riesengarnelen / Tomate / Basilikum / Knoblauch

Fleisch

Wiener Schnitzel von der Kalbsoberschale 28
Preiselbeeren / Bratkartoffeln

Rumpsteak argentinisches Weiderind (250 g) 36
Pfeffersauce oder Kräuterbutter / Schnippel-Bohnen
Rosmarin-Kartoffeln

„Saarländischer Schwenker“ (250 g) 21
von unserem Dorfmetzger Rudi Schuler; mariniertes Schweinenacken
Kräuterbutter / gebratene Zwiebeln / Bratkartoffeln

Gebratene Lyonerwurst mit Käse & Chili 21
von unserem Dorfmetzger Rudi Schuler; Bratkartoffeln

Angus Beef Burger (200 g) 24
Burger-Sauce / Bacon / Romanasalat / Tomate
Gewürzgurke / Cheddar-Käse / Pommes frites

Wachtel-Girolles-Ravioli 21
Sommerpilze / halbtrocknete Tomaten / Salbei

Vegetarisch und vegan

Beyond Meat Burger 24
Sriracha Mayo / geschmorte Zwiebeln / Romanasalat / Tomate
Gewürzgurke / Cheddar-Käse / Pommes frites

Massam Curry (vegan) 18
Auberginen-Püree / Kokos-Jasminreis



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

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

(Preise in Euro, Juni 2026)

Desserts für Genießer

Piña Colada 12
Kokos-Parfait / karamellisierte Ananas
Don Papa Baroko Rum-Marmelade / Minzsahne

Crème brûlée 11
Bourbon-Vanille / Himbeersorbet

Schokoladenkuchen 12
flüssiger Kern / marinierte Erdbeeren / Mandelmilcheis

Warmer Apfelstrudel 8
Schlagsahne / Bourbon-Vanillesauce

Eiscreme pro Kugel 2,50

Bourbon-Vanille, Valrhona-Schokolade
Erdbeere, Walnuss, Haselnuss

Sorbets

Zitrone 2,50
Himbeere 2,50
Mango 2,50

Toppings

Schlagsahne 1
Bourbon-Vanillesauce 2
Marinierte Erdbeeren 4
Valrhona-Schokoladensauce 3

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

(Preise in Euro)