

Kulinarische Brasserie-Auswahl

Tagessuppe	9
Bärlauchsuppe (vegan)	9
Fischsuppe nach hauseigenem Rezept Safran / Tomaten / erlesene Kräuter	14
Bunter Salatteller der Saison Blatt- und verschiedene Rohkostsalate	7
Burrata Kirschtomatensalat / Basilikum / Rucola	14
Carpaccio von der Rinderhüfte Balsamicozwiebeln / Parmesan / Rucola	19
Knuspriger Flammkuchen „Elsässer Art“ Kräutersauerrahm / Käse / Zwiebel / Speck	16
Saarländischer Flammkuchen Kräutersauerrahm / Käse / Frühlingszwiebel / Lyoner	16
Vegetarischer Flammkuchen Kräutersauerrahm / grüner Spargel / Cherry-Tomaten Zwiebel / Ziegenfrischkäse	16
Knackige Blattsalate Joghurtdressing / knusprige Bratkartoffeln / 2 Spiegeleier	18
Bettsäächersalat Speckdressing / 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
Vitello Tonnato Kapernäpfel / Frisée-Salat	16

Kulinarische Brasserie-Auswahl

Lachsfilet Zitronen-Beurre-blanc / grüner Spargel / schwarze Tagliatelle	27
Kalbsbäckchen dunkle, grobe Senfsauce / Sherry-Erbsen / Lila-Kartoffelstampf	28
Hoorische (vegetarisch) Rahmsauce / Sauerkraut	16
Gebratene Lyonerwurst mit Käse & Chili von unserem Dorfmetzger Rudi Schuler, mit knusprigen Bratkartoffeln	21
„Saarländischer Schwenker“ (250 g) von unserem Dorfmetzger Rudi Schuler, marinierter Schweinenacken / Kräuterbutter gebratene Zwiebeln / knusprige Bratkartoffeln	21
Rumpsteak argentinisches Weiderind (250 g) Pfeffersauce oder Kräuterbutter / sautierte Schnippel-Bohnen Rosmarin-Kartoffeln	36
Wiener Schnitzel von der Kalbsoberschale Preiselbeeren / knusprige Bratkartoffeln	28
Angus Beef Burger (200 g) Haus-Dip / Bacon / Romanasalat / Tomate Gewürzgurke / Cheddar-Käse / Pommes frites	24
Massaman Curry (vegan) Auberginen-Püree / Kokos-Jasminreis	18
Tagliatelle Trüffel / Parmesan / Haselnuss	19
Spaghetti 5 Riesengarnelen / Tomaten / Basilikum / Knoblauch	26



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

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

(Preise in Euro, März 2026)



Desserts für Genießer

Klassiker

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	8
Crème brûlée mit Mangosorbet	11

Unsere Eissorten

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

Windbeutel – gefüllt	12
Pralinencreme / Erdbeereis	

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern	12
Espresso-Honig-Eis / Rhabarber	

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)