

Kulinarische Brasserie-Auswahl

Tagessuppe	9
Bärlauch-Limetten-Kokossuppe	9
Fischsuppe nach hauseigenem Rezept Safran / Tomaten / erlesene Kräuter	14
Bunter Salatteller der Saison Blatt- und verschiedene Rohkostsalate	7
Tomate-Mozzarella Basilikum-Pesto	12
Carpaccio von der Rinderhüfte Balsamico-Zwiebeln / Parmesan / Rucola	16
Knuspriger Flammkuchen „Elsässer Art“ Kräutersauerrahm / geriebener Käse Zwiebelringe / Speckwürfel	16
Saarländischer Flammkuchen Kräutersauerrahm / geriebener Käse / Lauch Zwiebelringe / Speckwürfel / Lyonerscheiben	16
Vegetarischer Flammkuchen Kräutersauerrahm / geriebener Käse mediterranes Gemüse / Oliven / Rucola	16
Knackige Blattsalate Joghurtdressing / knusprige Bratkartoffeln / 2 Spiegeleier	16
Caesar Salad Parmesandressing / Romanaherzen / Knoblauch-Croûtons ... mit gebratener Putenbrust ... mit gebratenen Riesengarnelen	16 21 26
„Weiskircher Wurstsalat“ feine Schnittlauchvinaigrette / Käse / Gewürzgurken knusprige Bratkartoffeln	16
Vesperbrot belegt mit Butter, rohem Schinken, Kochschinken und Emmentaler Käse	16



Kulinarische Brasserie-Auswahl

Norwegisches Lachsfilet	28
Basilikum / Rosmarin-Kartoffeln / Grillgemüse	
Marinierte Hähnchenbrust	22
Erdnuss-Dip / gebratener Gemüseris	
Kartoffel-Stippchen	18
Sauerkraut / Speck-Rahmsauce	
Gebratene Lyonerwurst mit Käse & Chili	18
von unserem Dorfmetzger Rudi Schuler, mit knusprigen Bratkartoffeln	
„Holzfällersteak“ (250 g)	19
von unserem Dorfmetzger Rudi Schuler, saarländischer Schwenker / hausgemachte Kräuterbutter gebratene Zwiebeln / knusprige Bratkartoffeln	
Rumpsteak vom südamerik. Weiderind (220 g)	32
Pfeffersauce oder Kräuterbutter Rosmarin-Kartoffeln / sautierte Schnippelbohnen	
Wiener Schnitzel von der Kalbsoberschale	28
knusprige Bratkartoffeln / Preiselbeeren	
Angus Beef Burger (200 g)	22
Piri Piri / Cheddar-Käse / Tomate Gurken / Bacon / Pommes frites	
Gemüseburger (vegan)	18
Chimichurri / Eisbergsalat / Süßkartoffel-Pommes	
Spaghetti	26
Riesengarnelen / Tomaten / Basilikum / Knoblauch	



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	7
Crème brûlée	8

Unsere Eissorten

pro Kugel 2

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

Dazu empfehlen wir folgende Toppings:

Sahne	1
Heiße Kirschen, Vanillesauce oder warme Schokoladensauce	3

Specials

Marsala-Panna-Cotta 9
Waldmeistersorbet | Rhabarber

Holunder-Himbeer-Tiramisu | Mangosorbet 9

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)