

Kulinarische Brasserie-Auswahl

Suppen

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

Vorspeisen

Beilagensalat	6
mit verschiedenen Rohkostsalaten	9
Carpaccio von der Rinderhüfte	19
Balsamico-Zwiebeln / Parmesan / Rucola	
Vitello Tonnato	18
Kalbfleisch / Thunfischsauce / Kapernäpfel / Frisée-Salat	

Salate

Knackige Blattsalate	18
Joghurtdressing / Bratkartoffeln / 2 Spiegeleier	
Caesar Salad	18
Romanasalat / Parmesandressing / Knoblauch-Croûtons	
mit gebratenen Hähnchenfilets	24
mit 5 gebratenen Riesengarnelen	28
Weiskircher Wurstsalat	
Schnittlauchvinaigrette / Emmentaler / Gewürzgurken	16
Bratkartoffeln	

Flammkuchen

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

Kulinarische Brasserie-Auswahl

Fisch

Lachsfilet aus Norwegen 29
Beurre blanc / Zucchini / schwarze Tagliatelle

Gebratenes Saiblingsfilet 34
Spargelragout / Gnocchi / Tomate

Linguine 18
Tomate / Basilikum / Knoblauch
mit 5 gebratenen Riesengarnelen 28

Fleisch

Wiener Schnitzel von der Kalbsoberschale 28
Preiselbeeren / Bratkartoffeln

Rumpsteak argentinisches Weiderind (250 g) 36
Schnippel-Bohnen / Rosmarin-Kartoffeln
mit Kräuterbutter 3
mit Cognac-Pfeffersauce 4

„Saarländischer Schwenker“ (250 g) 23
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 22
Sommerpilze / halbgetrocknete 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, August 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)