

Kulinarische Brasserie-Auswahl

Suppen

Tagessuppe	9
Kürbis-Kokos-Suppe mit Steirischem Kürbiskernöl	11
Fischsuppe nach hauseigenem Rezept Safran / Tomate / gebratener Fisch	14

Vorspeisen

Beilagensalat mit verschiedenen Rohkostsalaten	6 9
Hummus marinierte Artischocke / Tomaten-Confit	14
Carpaccio von der Rinderhüfte Balsamico-Zwiebeln / Parmesan / Rucola	19
Vitello Tonnato Kalbfleisch / Thunfischsauce / Kapernäpfel / Frisée-Salat	18

Salate

Knackige Blattsalate Joghurtdressing / Bratkartoffeln / 2 Spiegeleier	18
Caesar Salad Romanasalat / Parmesandressing / Knoblauch-Croûtons mit gebratenen Hähnchenfilets mit 5 gebratenen Riesengarnelen	18 24 28
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

Nordatlantik-Kabeljau-Filet 29
Spitzkohl / Kartoffelpüree / Senfsauce

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

Hirschragout 32
Preiselbeer-Jus / Spätzle / Feldsalat / Joghurtdressing

„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

Vegetarisch und vegan

Kürbis-Ravioli 22
geröstete Kerne / Orangenpfeffersauce

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

Gebackene Aubergine 18
Chili / Reismnudeln / Soja / Sesam

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



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

(Preise in Euro, September 2026)



Desserts für Genießer

Tartelette Zitronenbaiser 12
Karamell-Salzbutter-Eis / Birnenkompott

Crème brûlée 11
Bourbon-Vanille / Himbeersorbet

Schokoladenkuchen 12
flüssiger Kern / marinierte Kirschen / Mandelmilcheis

Warmer Apfelstrudel 8
Schlagsahne / Bourbon-Vanillesauce

Eiscreme pro Kugel 3

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

Sorbets

Zitrone 3
Himbeere 3
Mango 3

Toppings

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

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

(Sept. 2026, Preise in Euro)