

Nachtisch



Warmer Cassisschaum auf Vanilleeis

7
€



Zwetschgenparfait mit Ragout

6
€



Eisvariation

5
€

Nachspeisen



Schwarzwaldbecher

6
€

Beilagen



Salatvariation

5
€

Hauptgang



Rotbarbe auf der Haut gebraten, Sce. Provençiale, Kartoffele und Gemüse

21
€



Zanderfilet auf der Haut gebraten, Senfsauce, Kartoffele und Gemüse

21
€



Kalbssteak mit Pfifferlingen in Rahm

20
€



Kalbsleber mit Tomatenragout, Nudeln und Gemüse

18
€



Gekochte Ochsenbrust, See. Meerrettich, Kartoffele und Gemüse

17
€



Schweinemedallions mit Morchelrahmsauce, Spätzle, Gemüse

17
€



Rumpsteak mit Kräuterbutter, Kartoffele und Gemüse

22
€



Cordon Bleu, gefülltes Kalbssteak, dazu großer Salatteller

18
€

Für den kleinen Appetit



Ochsenmaulsalat mit Bratkartoffeln

12
€



Gemüseteller mit Kartoffele

11
€



Panierte Schnitzelchen, mit Gemüse und Kartoffele

12
€



Rahmnudeln mit Champignons und Gemüse

13
€



Mildgebeitzter Lachs mit Kräutersauce und Bratkartoffeln

13
€



Herbstsalat mit gebratener Poulardenbrust

12
€

Saarländisches



Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln

11
€

Vorspeisen



Fischravioli auf Krebschaumsauce

9
€



Mariniertes Seeteufelcarpaccio

12
€



Endiviensalat mit Gorgonzoladressing

8
€