

Produkte der Region in unserer Küche

Gewürze	Rimoco Gewürzmanufaktur, Saarbrücken	Pilze	Mirko Kalkum, Saarbrücken
Öl	Bliesgau Ölmühle	Charcuterie, Gänseleber	Ferme Porten, Manderen
Frische Fische	Forellengut Rosengarten, Trassem	Edelbrände	Brennereimuseum, Tettingen Wolfgang Denzer, Tettingen
Ziegenfrischkäse	La Chèvre rit, Belmach	Fleisch	Fleischerei Stroh, Wadern Troulerhof, Eft
Kuhmilchkäse	Roland et Cathy Replinger, Kirsch-les-Sierck	Kartoffeln und Apfelsaft	Familie Jäger, Sinz
Kuhmilchkäse	Käserei Altfuchshof, Karen		
Apfelsecco, Apfelbalsamico	Josef Jacoby, Tünsdorf	Kartoffeln und Wein	„Dr. Matzinger“, Perl (Mathias Jacoby)
Saisonales Obst & Gemüse	Obstgut Klosterberg, Merzig Johanneshof, Wehingen	Speiseeis	Guy Hourt, Ritzingen
Eier, Nudeln	Familie Rock, Borg	Kaffee	Mondo del Café, Echternach
Mehl, Linsen	Paul u. Barbara Hammes, Belmach	Honig	Landimkerei Fuchs, Nennig
Zwiebeln, Knoblauch, Lamm	Norbert Handrick, Rettel (Ferme Chambeyron)	Äpfel & Birnen	Familie Kerpen, Oberperl



Aperitifempfehlungen

Jacoby's Apfelsecco	0,1	3 €
Wodka Royal		8 €
Winzersekt & Wodka „Pan Tadeusz“, Zuckersirup, Pfeffer „Mélange Noir“, Eis		

Moselfränkisches Menü

Gratinierte Räucherforelle 9 €
Lauwarme Räucherforelle vom Forellengut Rosengarten mit Meerrettichkruste auf Rote-Beete, verfeinert mit Bliesgau-Mohnöl und frisch geriebenem Meerrettich

Schweinsfilet 21 €
Zartes Schweinefilet vom Troulerhof mit Kruste vom lothringer Käse, auf feinem Gemüsebett und hausgemachten bunten Kroketten

Eine Kugel Lothringer Mirabellensorbet 2,60€
mit einem Schuss Mirabellenbrand

3 Gang Menü: 30 €

Feinschmecker Menü

Filet von der Goldforelle 12 €
Kräuter-Pinienkern-Vinaigrette und Thymian Perlgraupen Risotto

Hochwald Rinderfilet 32 €
Röstzwiebeln, Bohnen Cassoulet und Gratin Lorraine

Mirabellen Crumble 8€
Mirabellenkompott, Amarettini Streusel und milde Ziegenfrischkäse Crème

3 Gang Menü: 44 €

Vorspeisen

Kleng Zalot 5 €
Blatt- und Rohkostsalate mit Tomaten, Paprika und Ei, garniert mit Radieschen und frischen

Gartenkräutern	
Schlecken	10 €
6 Weinbergschnecken nach Hausrezept in sämiger Buttersoße mit frischen Kräutern und Knoblauch	
Rinder Carpaccio	14 €
Grüne Pfeffer Crème, Rucola und Parmesan	
Hauptgerichte	
Zalot mat Hinnchen	15 €
feine Blattsalate mit Zitronenhähnchen, Mirko's Pilzen, und frisch gebratenen Bauernbrot-Croutons	
Buffet Campagnard	16 €
Blatt- und Rohkostsalate mit Bratkartoffeln und Spiegelei, hausgemachtem Bauernschinken und Wurstspezialitäten von Familie Porten	
Kraiderpankesch	13 €
Gefüllter Kräuterpfannkuchen mit frischem Blattspinat und Belmacher Ziegenfrischkäse, gratiniert mit Tomaten und Büffel-Mozzarella	
Wënzersteak	16 €
Schweinesteak vom Troulerhof mit Rotweinsauce, Zwiebeln, Champignons und Trauben, dazu Bratkartoffeln und Salat	
Gebratene Perlhuhnbrust	17 €
cremiges Sellerie-Senf-Ragout und Kartoffeltaler	
Wiener Schnitzel	20 €
Kalbsschnitzel mit hausgemachten Pommes Frites und Salat wahlweise auch mit Rahmsauce oder Zigeunersauce (+1€)	
Cordon Bleu vom Wildschwein	23 €
Wildschwein aus heimischer Jagd, gefüllt mit würzigem lothringer Käse und Bauernschinken, hausgemachte Pommes Frites und Salat	
Rumpsteak mit Kräuterbutter	24 €
hausgemachte Pommes Frites und Salat	
Gebratenes Zanderfilet	24 €
mit Kräuter-Riesling-Schaum, cremiges Kartoffelragout und beschwipste Karotten	

Kleine Schweinereien

Drei kleine Schweinereien	7 €
Eine Kugel Lothringer Mirabellensorbet mit einem Schuss Mirabellenbrand	2,60 €
Eine Kugel Melonensorbet mit einem Schuss Portwein	2,60 €
Eine Kugel Pistazieneis mit Eierlikör	2,60 €

Dessert

Crème Brûlée	7 €
Heißes Streuobst	10 €
Karamellisiert und flambiert mit Apfelbrand, verfeinert mit Chili und Eis vom Bauernhof Hourt in Ritzingen	
Schockelaskuch	12 €
Warmer Schokoladenauflauf mit flüssigem Kern, Bananensorbet und frischen Früchten	
Lothringer Kéisplatt	10 €
Camembert, Recollet, Tome und Pavé aus Kirsch-les-Sierck, Belmacher Ziegenfrischkäse mit Feigen-Senf-Soße und Trauben	

Eis vom Bauernhof

Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne	4 €
Eiskaffee mit Vanille- und Mokkaeis	5 €
Eisschokolade mit Vanilleeis und Schokoladeneis	5 €
Zitronensorbet mit Winzersekt	6 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen	6 €
Dame Blanche	6 €

Digestif aus der Region

Alois Becker, Tettingen	Mirabellenbrand / Williams	2 cl	2,50 €
Distillerie Zenner, Schwebsingen	Reserve du Verger (Alter Apfel)	2 cl	4,50 €
Johann Peter Mertes, Kanzem	Riesling Trester Brand(5 Jahre Eichenfassgereift)	2 cl	4,90 €