

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 Repplinger, Kirsch-les-Sierck	Kartoffeln und Apfelsaft	Familie Jäger, Sinz
Kuhmilchkäse	Käserei Altfuchshof, Karen	Wild	Perler Wildkammer Moselwild, Ellen Weber
Apfelsecco, Apfelbalsamico	Josef Jacoby, Tünsdorf	Kartoffeln und Wein	„Dr. Matzinger“, Perl (Mathias Jacoby)
Brot	Pain & Tradition	Speiseeis	Guy Hourt, Ritzingen
Eier, Nudeln	Familie Rock, Borg	Kaffee	Mondo del Café, Echternach
Mehl, Linsen	Paul u. Barbara Hammes, Belmach	Honig, Mohn	Landimkerei Fuchs, Nennig
Zwiebeln, Knoblauch, Lamm	Norbert Handrick, Rettel (Ferme Chambeyron)	Äpfel & Birnen	Familie Kerpen, Oberperl

Aperitif

Jacoby's Apfelsecco	0,1	3,50 €
Elbling Sekt Brut	0,1	4,90 €
Gin Sour		8,50 €
Ferdinand's Dry Gin · Soda · Zitrone · Limette · Gurke · Eis		

Moselfränkisches Menü

Gratinierte Räucherforelle 13 €
Lauwarme Räucherforelle vom Forellengut Rosengarten mit Meerrettichkruste auf Rote-
Beete, verfeinert mit Nenniger Mohnöl und frisch geriebenem Meerrettich



Schweinsfilet 25 €
Zartes Schweinefilet · Kruste vom lothringer Käse
junge Rüben · Wintergemüse · hausgemachte bunte Krokette



Eine Kugel Lothringer Mirabellensorbet 2,80 €
mit einem Schuss Mirabellenbrand

3 Gang Menü: 34 €



Feinschmecker Menü

Wildschwein Maultaschen 14 €
Preiselbeere · gebratene Saarbrücker Pilze · Speck



Orangen Sorbet 2 €



Rosa gebratene Entenbrust 28 €
Portwein Orangen Jus · Kartoffel Musseline · junge Rüben · Wintergemüse



Schokolade Erdnuss Tarte 12 €
Karamell · Passionsfrucht Eis · Meringue

3 Gang Menü: 49 €

Saisonale Vorspeisen im März

- Kleiner Löwenzahnsalat (Vorspeise)** 13 €
Luxemburgischer Löwenzahn · pochiertes Ei · Croutons · Speck
- Gebeizte Lachsforelle (Vorspeise)** 16 €
Luxemburgischer Löwenzahn · Limonen Parmesan Vinaigrette
gebeizte Lachsforelle · Reibekuchen · Kräuterdip · Radieschen · Gurke

Saisonale Hauptgerichte im März

- Löwenzahn & Bachsaibling** 27 €
Gebratener Bachsaibling · Löwenzahn Salat · Kartoffelgratin · Wurzelgemüse
- Löwenzahn & Schweinefilet** 29 €
Luxemburgischer Löwenzahn · Lemon Parmesan Vinaigrette
Wintergemüse · Schweinefilet mit Käsekruste · Kartoffelmousseline

SLOW FOOD

Weil Genuss und Verantwortung zusammengehören

Bei der Kreation neuer Gerichte richten wir uns nach der regionalen Verfügbarkeit

Convenience, Geschmacksverstärker und unnötige Zusatzstoffe sind für uns Tabu

Wir verarbeiten ausschließlich frische Grundprodukte oder verarbeitete Lebensmittel von unseren lokalen Partnern

Vorspeisen

- Kleng Zalot** 8 €
Blatt- und Rohkostsalate · Tomate · Paprika · Ei · Radieschen · frische Gartenkräuter
- Schlecken** 11 €
6 Weinbergschnecken nach Hausrezept
sämige Buttersoße mit frischen Kräutern und Knoblauch
- Rinder Carpaccio** 16 €
Grüne Pfeffer Crème · Ruccola · Parmesan

Hauptgerichte

Zalot mat Hinnchen feine Blattsalate · Zitronenhähnchen · Mirko's Pilze · frische Bauernbrot-Croutons	18 €
Kraiderpankesch Gefüllter Kräuter Pfannkuchen · frischer Blattspinat · Belmacher Ziegenfrischkäse gratiniert mit Tomaten und Altfuchshof-Käse · Löwenzahl Pesto	18 €
Wënzersteak Schweine Rücken Steak · Rotweinsosse · Zwiebeln · Pilze aus der regionalen Zucht · Trauben · Bratkartoffeln · Salat	20 €
Gebratene Perlhuhnbrust Kartoffelmousseline · junge Rüben · Wintergemüse	22 €
Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel · hausgemachte Pommes Frites · Salat wahlweise auch mit Rahmsosse oder Zigeunersosse (+1,50€) Pilzrahmsosse (+3,00€)	24 €
Argentinisches Rumpsteak Kräuterbutter · hausgemachte Pommes Frites · Salat	25 €
Cordon Bleu vom Wildschwein Wildschwein aus heimischer Jagd · gefüllt mit würzigem lothringer Käse und Bauernschinken · hausgemachte Pommes Frites · Salat	26 €
Gebratenes Zanderfilet Gurken Gin Schaum · cremiges Kartoffelragout · junge Rüben · Wintergemüse	27 €
Extra's Umbestellung Löwenzahnsalat als Beilage:	+3 €
Löwenzahnsalat als Beilage zusätzlich:	+6 €