

Produkte der Region in unserer Küche

Gewürze	Rimoco Gewürzmanufaktur, Saarbrücken	Pilze	Mirko Kalkum, Saarbrücken
Öl	Bliesgau Ölmühle	Charcuterie, Gänseleber	Ferme Porten, Mandern
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)
Saisonaes Obst & Gemüse	Obstgut Klosterberg, Merzig	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 €
Gin Sour		8 €
Gin „Agnes Green von der Brennerei Penth in Lebach Soda, Zitrone, Limette, Gurke, 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 22 €
Zartes Schweinefilet vom Troulerhof mit Kruste vom lothringer Käse, auf feinem Gemüsebett und hausgemachten bunten Krokettten

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

3 Gang Menü: 30 €

Oster Menü

Filet vom Bachsaibling 14 €
auf der Haut gebraten mit Limettenschaum
auf buntem Spargelgemüse mit Kräutern

Lammkarre in Bärlauch-Zitronen-Marinade 32 €
cremiges Blumenkohlpürée und Ratatouilletürmchen

Erdbeervariation 12 €
Erdbeersorbet, Parfait von weißer Valrhona Schokolade, Erdbeeren, Meringue

3 Gang Menü: 52 €

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, Ruccola 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	14 €
Gefüllter Kräuterpfannkuchen mit frischem Blattspinat und Belmacher Ziegenfrischkäse, gratinert mit Tomaten und Büffel-Mozzarella	
Wënzersteak	17 €
Schweinesteak vom Troulerhof mit Rotweinsauce, Zwiebeln, Pilze aus der regionalen Zucht und Trauben, dazu Bratkartoffeln und Salat	
Gebratene Perlhuhnbrust	18 €
Selleriepüree und glasierte Karotten	
Wiener Schnitzel	21 €
Kalbsschnitzel mit hausgemachten Pommes Frites und Salat wahlweise auch mit Rahmsauce oder Zigeunersauce (+1€)	
Cordon Bleu vom Wildschwein	24 €
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	7,50 €
Eine Kugel Lothringer Mirabellensorbet mit einem Schuss Mirabellenbrand	2,80 €
Eine Kugel hausgemachtes Mohneis mit Amaretto DISARONNO	2,80 €
Eine Kugel Pistazieneis mit Eierlikör	2,80 €

Dessert

Crème Brûlée	8 €
Heißes Streuobst	10 €
Karamellisiert und flambiert mit Apfelbrand, verfeinert mit Chili und hausgemachtem Walnuss-Krokant-Eis	
Schockelaskuch	12 €
Warmer Schokoladenauflauf mit flüssigem Kern, hausgemachtem Mohneis und frischen Früchten	
(Wartezeit ca. 20 Minuten)	
Erdbeervariation	12 €
Erdbeersorbet, Parfait von weißer Valrhona Schokolade, Erdbeeren, Meringue	
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 €
Zitronensorbet mit Winzersekt	5 €
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 €