

Produkte der Region in unserer Küche

Gewürze	Rimoco Gewürzmanufaktur, Saarbrücken	Pilze	Mirko Kalkum, Saarbrücken
Öl	Bliesgau Ölmühle	Charcuterie	Ferme Porten, Manderen
Frische Fische	Forellengut Rosengarten, Trassem	Edelbrände	Brennereimuseum, 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	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, Schweinefleisch	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

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

Moselfränkisches Menü

Gratinierte Räucherforelle 15 €
Lauwarme Räucherforelle vom Forellengut Rosengarten mit Meerrettichkruste auf Rote-
Beete, verfeinert mit Nenniger Mohnöl und frisch geriebenem Meerrettich

Schweinsfilet 26 €
Zartes Schweinefilet · Kruste vom lothringer Käse
Kräuterschaum · Sommergemüse · hausgemachte bunte Kroketten

Eine Kugel Lothringer Mirabellensorbet 3 €
mit einem Schuss Mirabellenbrand

3 Gang Menü: 37 €



Feinschmecker Menü

Gebratenes Fischfilet 18 €
Kräuterschaum · Erbsencrème · Nudeln · Kirschtomate · Zitrone

Filet vom Eifeler Rind 35 €
Thymian Sauce · Buchenpilze · cremiges Kartoffelragout · Möhrchen

Rhabarber Sorbet 11 €
Vanille Crème · Erdbeeren · Butterstreusel

3 Gang Menü: 58 €

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	

Empfehlungen im Juni

Weißer Stangenspargel (400 g)	17 €
Sauce Hollandaise · Butterkartoffeln	
+ kleines Kalbs Schnitzel (8 €)	
+ gekochter Bauernschinken (8 €)	
Gulasch vom Eifelrind	22 €
Nudeln vom Bauernhof Rock · Möhrchen	

Fisch des Tages.

Fischgerichte finden Sie tagesaktuell auf unserer Angebotstafel.

Jeden Freitag: Fangfrische Forelle aus dem Forellengut Rosengarten in Trassem

Hauptgerichte

Kraiderpankesch	18 €
Gefüllter Kräuterpfannkuchen mit frischem Blattspinat und Belmacher Ziegenfrischkäse, gratiniert mit Tomaten und Büffel-Mozzarella	
Gebratene Perlhuhnbrust	22 €
Buchенpilze · Kräuterschaum · Nudeln vom Bauernhof · Möhrchen	
Wiener Schnitzel	25 €
Kalbsschnitzel · Pommes Frites · Salat wahlweise auch mit Rahmsoße oder Zigeunersoße (+1,50€) Pilzrahmsoße (+3,00€)	
Rumpsteak	26 €
Kräuterbutter · Pommes Frites · Salat	
Cordon Bleu vom Wildschwein	26 €
Wildschwein aus heimischer Jagd · gefüllt mit würzigem lothringer Käse und Bauernschinken · Pommes Frites · Salat	
Extra's	
weißer Stangenspargel mit Butter <i>als Beilage</i> (150g)	+4.00 €
weißer Stangenspargel mit Butter <i>extra</i> (150g)	+6.00 €