

Produkte der Region in unserer Küche

| | | | |
|---|---|------------------------------------|---|
| Gewürze | Rimoco Gewürzmanufaktur, Saarbrücken | Pilze | Mirko Kalkum, Saarbrücken |
| Öl | Bliesgau Ölmühle | Honig, Mohn | Landimkerei Fuchs, Nennig |
| Frische Fische | Forellengut Rosengarten, Trassem | Edelbrände | Brennereimuseum, Tettingen |
| Ziegenfrischkäse | La Chèvre rit, Belmach | Fleisch | Fleischerei Stroh, Wadern |
| Kuhmilchkäse | Roland et Cathy Replinger, Kirsch-les-Sierck | Kartoffeln und Apfelsaft | Familie Jäger, Sinz |
| Rindfleisch | Weberhof, Besch Familie Weis, Niederprüm | Wild | Perler Wildkammer Moselwild, Ellen Weber |
| Zwiebeln, Knoblauch, Lamm | Norbert Handrick, Rettel (Ferme Chambeyron) | premium microgreens | FeinGrün, Tünsdorf |
| Brot | Pain & Tradition | Speiseeis | Guy Hourt, Ritzingen |
| Apfelbalsamico | Josef Jacoby, Tünsdorf | Kaffee | Mondo del Café, Echternach |
| Mehl, Linsen | Paul u. Barbara Hammes, Belmach | Kartoffeln Wein Apfelschorle | „Dr. Matzinger“, Perl (Mathias Jacoby) |
| Eier, Nudeln, Schweinefleisch, Kürbis | Familie Rock, Borg | | |

Aperitif

Elbling Sekt Brut

Weingut Ökonomierat Herber, Perl

0,1 4.90 €

Gin Sour

Ferdinand's Dry Gin · Soda · Zitrone · Limette · Gurke · Eis

8.50 €

Moselfränkisches Menü

Gratinierte Räucherforelle 16 €
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
Spätburgunder Soße · buntes Gemüse · Kartoffel-Pastinaken-Püree

Eine Kugel Lothringer Mirabellensorbet 3 €
mit einem Schuss Mirabellenbrand

3 Gang Menü: 39 €



Vorspeisen

Schlecken 12 €
6 Weinbergschnecken nach Hausrezept
sämige Buttersoße mit frischen Kräutern und Knoblauch

Rinder Carpaccio 18 €
Grüne Pfeffer Crème · Ruccola · Parmesan

Gebackener Ziegenfrischkäse 17 €
Belmacher Ziegenfrischkäse · Linsengemüse · Apfelbalsamico · Chutney ·
karamellisierte Nüsse

Salate

Vorspeisensalat

Wildkräutersalat, Rohkost, Tomate, Radieschen, Ei, geröstete Kerne, Sprossen

8 €

Großer Salatteller

Wildkräutersalat, Rohkost, Tomate, Radieschen, geröstete Kerne, Sprossen

12 €

EXTRA'S

+ gegrillte Hähnchenbrust, Pilze 5,50 €

+ gebeizte Lachsforelle, Rösti, Dip 8,50 €

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

Fisch aus der Region

Ofen Lachsforelle

Lachsforellenfilet vom Forellengut Rosengarten
Meerrettichschaum, buntes Ofengemüse, Kartoffel-Pastinaken-Püree

Vorspeise
16 €

Hauptgericht
28 €

Jeden Freitag: Fangfrische Forelle aus dem Forellengut Rosengarten in Trassem

Hauptgerichte

| | |
|---|------|
| Kraiderpankesch | 19 € |
| Gefüllter Kräuterpfannkuchen mit frischem Blattspinat und Belmacher Ziegenfrischkäse, gratiniert mit Tomaten und Mozzarella | |
| Moschertbrod | 20 € |
| Hausgemachter Rollbraten, gefüllt mit Monschauer Senf, Zwiebeln und Speck, cremiger Rahmwirsing, Pellkartoffeln | |
| Roulade vom Eifelrind | 25 € |
| Klassisch gefüllt mit Speck, Monschauer Senf und Gewürzgurke Kartoffel-Pastinaken-Püree · Apfelrotkraut | |
| Schnitzel „Wiener Art“ | 18 € |
| Schweinerückenschnitzel · Pommes Frites · Salat wahlweise auch mit Rahmsoße oder Zigeunersoße (+1.50€) Pilzrahmsoße (+3.00€) | |
| Rumpsteak | 29 € |
| Rumpsteak(250 g) · Kräuterbutter · Pommes Frites · Salat | |
| Cordon Bleu vom Wildschwein | 29 € |
| Wildschwein aus heimischer Jagd · gefüllt mit würzigem lothringer Käse und Bauernschinken · Pommes Frites · Salat | |