

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
Pilze · herbstliches Gemüsepotpourri · Kartoffelmousseline

Eine Kugel Lothringer Mirabellensorbet 3 €
mit einem Schuss Mirabellenbrand

3 Gang Menü: 37 €



Feinschmecker Menü

Gebratenes Fischfilet 18 €
Kürbis Schaum · Graupen Risotto · Kirschtomate

Rosa gebratene Hirsch Medaillons 34 €
pikante Portwein Schokoladen Sauce
Pilze · herbstliches Gemüsepotpourri · Kartoffelbaumkuchen

Gebackene Apfelringe 10 €
Schlagsahne · hausgemachtes Walnuss Eis · Krokant Streusel

3 Gang Menü: 52 €

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	
Kleiner Feldsalat	14,00
Croutons · Pilze · geräucherte Entenbrust · rote Zwiebeln · Parmesan	
Rinder Carpaccio	16 €
Grüne Pfeffer Crème · Ruccola · Parmesan	

Fisch des Tages.

Gebratenes Fischfilet	26 €
Kürbisschaum · Graupenrisotto · herbstliches Gemüse Potpourri · Kartoffelbaumkuchen · geschmorte Rote Beete	

Unser Fischangebot finden Sie tagesaktuell auf der Angebotstafel

Jeden Freitag: Fangfrische Forelle aus dem Forellengut Rosengarten in Trassem

Salat

Kleiner Feldsalat 14 €
Croutons · Pilze · geräucherte Entenbrust · rote Zwiebeln · Parmesan · Balsamico Crème

Großer Feldsalat 20 €
Croutons · Pilze · geräucherte Entenbrust · rote Zwiebeln · Parmesan · Balsamico Crème

Hauptgerichte

Herbstliches Gemüse Potpourri 18 €
Ofen Hokkaido · saisonales Gemüse · rote Zwiebeln · geschmorte Rote Beete · Pilze · Balsamico-Linsen · Ziegenfrischkäse

Wiener Schnitzel 25 €
Kalbsschnitzel · Pommes Frites · Salat
wahlweise auch mit Rahmsoße oder Zigeunersoße (+1.50€) Pilzrahmsoße (+3.00€)

Rumpsteak 26 €
250g schweres Rumpsteak · Kräuterbutter · Pommes Frites · Salat

Cordon Bleu vom Wildschwein 26 €
Wildschwein aus heimischer Jagd · gefüllt mit würzigem lothringer Käse und Bauernschinken · Pommes Frites · Salat