

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
Kürbis Schaum · buntes Herbstgemüse · Kartoffelmousseline

Eine Kugel Lothringer Mirabellensorbet

3 €

mit einem Schuss Mirabellenbrand

3 Gang Menü: 37 €



Feinschmecker Menü

Gebratenes Filet von der Leukbachforelle

18 €

Kürbis Schaum · Graupenrisotto · Rote Beete

Rosa Entenbrust

30 €

Portwein Orangen Sauce · Kartoffel Baumkuchen · Balsamico Linsen

Karamellierte Mirabellen

12 €

Waffel · Mohn Sahne · hausgemachtes Birnensorbet · Krokant Streusel

3 Gang Menü: 56 €

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 · Rucicola · Parmesan	

Fisch des Tages.

Fischgerichte finden Sie tagesaktuell auf unserer Angebotstafel.

Jeden Freitag: Fangfrische Forelle aus dem Forellengut Rosengarten in Trassem

Salat

- Herbst Salat mit Rinderstreifen** 20 €
Feine Blattsalate · Vinaigrette · Rinderstreifen · Ofenkürbis · Rote Beete ·
Balsamicocrème · Parmesan
- Herbst Salat mit Ziegenkäse** 20 €
Feine Blattsalate · Vinaigrette · Ziegenfrischkäse · Ofenkürbis · Rote Beete ·
Balsamicocrème · Parmesan

Hauptgerichte

- Herbstliches Gemüse Potpourri** 18 €
Ofen Hokkaido · rote Zwiebeln · geschmorte Rote Beete · 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