

Moselfränkisches Menü

Gratinierte Räucherforelle

14 €

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



Schweinsfilet

25 €

Zartes Schweinefilet · Salbei Walnuss Gremolata
Rotkohlpüree · hausgemachte bunte Krokette



Eine Kugel Lothringer Mirabellensorbet

2,80 €

mit einem Schuss Mirabellenbrand

3 Gang Menü: 34 €

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 Salat „Kirchois“

14 €

Rucola Salat · Pochierte Birne · Kirchois (lothringer Blauschimmelkäse) · Apfelbalsamico · Walnuss Gremolata

Rinder Carpaccio

16 €

Grüne Pfeffer Crème · Rucola · Parmesan



Space Menü

unser Menü für den Astronauten Michael Maurer

| | |
|---|------|
| Herzhafter Krauteintopf mit getrockneten Pflaumen, Strohschwein von Familie Rock und Sauerkraut | 5 € |
| Rinderroulade Klassisch gefüllte Rinderroulade · Saarbrücker Pilze Buchweizen-Pilz-Ragout | 18 € |
| | |
| Hauptgerichte | |
| Gefüllte Teigtaschen (vegan) Gefüllt mit Belmacher Linsen · Pilze · Zwiebeln · Preiselbeeren | 14 € |
| Zalot mat Hinnchen feine Blattsalate · Zitronen Thymian Hähnchen · Pilze · frische Bauernbrot Croutons | 18 € |
| Kraiderpankesch (vegetarisch) Gefüllter Kräuter Pfannkuchen · frischer Blattspinat · Belmacher Ziegenfrischkäse gratinert mit Tomaten und Mozzarella · Kürbiskernpesto | 18 € |
| Rosa gebratene Entenbrust Rotkohlpüree · Grünkohl · herzhaftes Dampfnudel | 26 € |
| Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel · Pommes Frites · Salat wahlweise auch mit Rahmsoße oder Zigeunersoße (+1.50€) | 26 € |
| Rumpsteak Hausgemachte Kräuterbutter · Fondantkartoffeln · Salatteller | 26 € |
| Cordon Bleu vom Wildschwein Wildschwein aus heimischer Jagd · gefüllt mit würzigem lothringer Käse und Bauernschinken · Fondant Kartoffeln · Salatteller | 27 € |