

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 · Kruste vom lothringer Käse
junge Rüben · saisonales Gemüse · 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

Rinder Carpaccio

16 €

Grüne Pfeffer Crème · Ruccola · Parmesan

Hauptgerichte

Gefüllte Teigtaschen (vegan) Gefüllt mit Belmacher Linsen · Mirko's Pilze · Zwiebeln · Preiselbeeren	18 €
Zalot mat Hinnchen feine Blattsalate · Zitronenhähnchen · Mirko's Pilze · frische Bauernbrot-Croutons	18 €
Kraiderpankesch (vegetarisch) Gefüllter Kräuter Pfannkuchen · frischer Blattspinat · Belmacher Ziegenfrischkäse gratiniert mit Tomaten und Mozzarella · hausgemachtes Pesto	18 €
Wënzersteak Schweine Rücken Steak · Rotweinsauce · Zwiebeln · Pilze aus der regionalen Zucht · Trauben · Bratkartoffeln · Salatteller	20 €
Gebratene Perlhuhnbrust Kartoffelmousseline · junge Rüben · saisonales Gemüse	22 €
Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel · hausgemachte Pommes Frites · Salat wahlweise auch mit Rahmsauce oder Zigeunersauce (+1.50€) Rahmsauce (+1.50€)	26 €
Argentinisches Rumpsteak Hausgemachte Kräuterbutter · Pommes Frites · Salatteller	25 €
Cordon Bleu vom Wildschwein Wildschwein aus heimischer Jagd · gefüllt mit würzigem lothringer Käse und Bauernschinken · hausgemachte Pommes Frites · Salatteller	27 €
Gebratenes Zanderfilet Sensschaum · cremiges Kartoffel-Trüffel-Ragout · junge Rüben · saisonales Gemüse	27 €