



## Entrées

---

*Die Paté hergestellt nach alten Rezepten serviert an Rohkostsalaten  
Paté maison à l'ancienne et crudités  
5,80*

### *Vorspeisenplatte Land und Meer*

*(reicht auch für zwei)*

*Assiette entre Terre et Mer*

*Leckereie von Fisch und Wurstwaren mit marinierten Gemüsen garniert*

*Voyage à travers diverses spécialités de poissons et charcuteries*

*accompagnées de légumes marinés*

*12,80*

*Räucherlachs aus unserem Rauchhaus  
mit Reibekuchen, Crème Fraîche und einer Salatgarnitur  
Saumon fumé servi avec galette de p. de terre et salade frivole  
7,80*

*Rindfleischsuppe mit Mutter's Markklösschen  
Bouillon de bœuf, quenelles de moelle  
4,80*

*Lisdorfer Kartoffelsuppe, mit Räucherlachsstreifen  
Soupe de pommes de terre au saumon  
5,80*



## Salate

---

*Beilagen Salat Blatt und Rohkostsalate schön garniert*  
3,80

<i>Farmersalat</i>	<i>Als Vorspeise</i>	7,80
<i>Bunter Salatteller belegt mit gebratener Putenbrust</i>	<i>Als Hauptspeise</i>	11,80
<i>Salades, avec dinde rôti.</i>		

<i>Salat Pêcheur</i>	<i>Als Hauptspeise</i>	14,80
<i>Bunter Salatteller mit gegrillten Fischfilets</i>	<i>Als Vorspeise</i>	10,80
<i>Salades avec poissons grillés</i>		



## Vegetarisch – Fisch - Saarländisch

---

*Kräuterpfannkuchen mit Pilz-Gemüsefüllung*  
*Crêpe aux fines herbes, farcie aux champignons et légumes*  
10,80

*Hoorische „Modern“ mit gegrilltem Lachs und Crevetten Soße*  
*Quenelles de p. de terre, avec saumon grillé et sauce crevettes*  
14,80

*Zanderfilet mit Gemüse und saarländischen Mehlkneppcher*  
*Filet de sandre garniture de Légumes et quenelles de farine sarroises*  
19,80



## Saarlandwein

---

*Auxerrois Weingut Herber*  
*Mosel Spätlese trocken Gutsabfüllung*  
*Ein harmonisch-eleganter Wein mit zarter Blütenaromatik und fester Mineralik. Feines*  
*Zusammenspiel aus Süße und Säure.*  
27,80

## Fleischgerichte

---



*Alle Gerichte gerne auch als Senioren Portion*

*Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Beilagen Salat*

*Escalope de porc, accompagné de frites et salade*

13,80

*Cordon bleu mit Pommes Frites und Beilagen Salat*

*Cordon bleu accompagné de frites et salade*

15,80

### *Steakpfanne*

*Rindersteak und Schweinefilet, Gemüse garnitur und handgeschabte Spätzle*

*Steak de bœuf et Médailles de porc, garniture de Légumes et spätzle*

17,80

*Puten Steak mit Champignonrahmsoße Gemüse garnitur und Dauphin Kartoffeln*

*Steak de dinde à la crème et aux champignons, Garniture de légumes et pommes Dauphines*

15,80

*Ragout vom Wild Gemüse garnitur und Spätzle*

*Ragoût de gibier, garniture de Légumes et spätzle*

15,80

## Weinempfehlung

---

*Marquês de Montemor Tinto*

*VR Alentejano Quinta da Plansel*

*Portugal*

21,80

*Ein junger, fruchtig-würziger Roter für viele Gelegenheiten*

## Am Abend vom Buchenholz Grill am Mittag aus der Pfanne

---



*Schwenkbraten pikant gewürzt mit Pommes Frites und Beilagen Salat*  
*Grillade de porc piquant, frites et salade*  
14,80

*Filet vom Eifler Landschwein Gemüse garnitur und Dauphin Kartoffeln*  
*Filet de porc entier Garniture de légumes et pommes Dauphines*  
17,80

### *American Beef*

*ca 330 gr bestes Steakfleisch aus der Keule (fester Biss)*  
*mit Countrykartoffeln und Gemüse garnitur*  
*Steak de „bœuf Américain“, country potatoes et garniture de légumes*  
22,80

*Rumpsteak vom deutschen Charolais Jungbullen*  
*Gemüse garnitur und Pommes Frites*  
*Rumsteck Charolais Garniture de légumes et Frites*  
22,80

*Rinderfilet vom deutschen Jungbullen, Gemüse garnitur und Röstitaler*  
*Filet de bœuf, Garniture de légumes et galettes de p. de terre*  
24,80

*Die Steaks servieren wir*  
*mit Kräuterbutter, Zwiebeln, Pfeffersoße, Rahmsoße*  
*oder Dreierlei kalten Soßen*

## Weinempfehlung

---

*PRIMITIVO I.G.T.*  
*Salento von Tenute Rubino,*  
*Apulien (Brindisi) Rebsorte : Primitivo (100%)*  
*In der Nase Duft von gereiften Pflaumen, Himbeeren, Kirschen*  
*Am Gaumen gehaltvoll, rund und geschmeidig*  
*mit weichen Tanninen und viel Frucht.*  
21,80