

Information

Liebe Gäste,

schön dass Sie Heute hier sind. Wie Sie vielleicht schon wissen.

Die Valuta beendet am 31.08. den à la carte service.

Das heißt, das Restaurant ist geschlossen.
Sie haben weiterhin die Möglichkeit unseren fahrbaren Mittagstisch und den Partyservice für zu Haus zu nutzen.

Auf Grund von Ausverkauf kann es sein, dass das eine oder andere Getränk oder Produkt nicht mehr zu bestellen ist.

Wir bitten dies zu entschuldigen.

Unsere Öffnungszeiten müssen wir, der sich wechselnden Personalstruktur geschuldet, machmal auch kurzfristig ändern.

Eine Onlinereservierung ist nicht mehr möglich. Rufen Sie uns für eine Reservierung doch bitte an.

Wir bedanken uns bei allen unseren Gästen, die teilweise schon viele, viele Jahre Gast bei uns sind für Ihre Treue.

Familie Thomas Schütz
und das restliche, noch verbleibende TEAM

Restaurant Valuta
Am Sprinkshaus 4
66128 Saarbrücken
www.restaurant-valuta.de



Sommermenü

30,-

Buffelmozzarella / Tomaten
Mozzarella de buffle / Tomate

„Grillteller“

Schweine / Putenfleisch / Rindfleisch / Merguez
Kartoffelwedges / Sommergemüse

*Porc / Dinde / Merguez,
Potatoes, Légumes*

Frische Früchte mit Vanilleeis

Der Küchenchef empfiehlt

Sauer eingelegte Matjesbällchen
Kartoffel-Gurkensalat
*Boulettes de Hareng / marinées
Salade de p.de terre et concombre*
8,-

Schneckenköpfchen / Sahne / Knoblauch
Caquelon d'escargots à la crème et ail
9,-

Lammsteak aus der Keule
Ratatouille / Couscous
Gigot d'agneau provençale / Ratatouille / Couscous
22,-

geschmorte Ochsenbäckchen / Rotweinsouße
Nudeln / Gemüse garnitur
*Joues de bœuf / marchand de vin
Nouille / Légumes*
21,-

Vorspeisen / Salate

Paté „Maison“ an Rohkostsalat / 7,-
Paté maison à l'ancienne et crudités

(V) Süsspchen vom frischen Pfifferling /
Velouté de girolles / 7,00

(V) Melonen mit rohem Schinken
Melon avec Jambon cru / 8,-

Vorspeisenvariation Land & Meer
ein Streifzug durch die kalte Küche
gerne auch zum Teilen
Assiette Terre et Mer / 13,-

(V) Buffelmozzarella / Tomaten
Mozzarella de buffle / Tomate / 8,-

Gambas im Näpfchen in Knoblauchbutter
Cassolette de gambas au beurre à l'ail / 12,-

Räucherlachs auf Reibekuchen an Salat
Saumon fumé servi avec galette de p. de terre / 11,-
größer portioniert / 15,-

(V) Bouquet von Blatt- und Rohkostsalaten
Bouquet variée des salades vertes et de crudités,
Beilagensalat 4,- Vorspeisensalat 8,-

(V) Salat Paysanne Bratkartoffeln / Spiegelei
p. de terre sautées / œuf sur le plat / 12,-

Farmersalat mit gegrillten Putenbrustmedaillons
avec d'un émincé de dinde rôti / 15,-

Wirtshausklassiker, Schnitzel, Steak & Co

Schnitzel „Wiener Art“ / Pommes Frites
Escalope viennoise (porc) / pommes frites / 14,-

Cordon bleu / Pommes Frites
Cordon bleu / pommes frites / 17,-

Rumpsteak „Chef“
Zwiebeln / Champignons / Kräuterbutter / Pommes Frites
*Rumsteck „Chef“ Oignons, Champignons, Beurre Maitre d´hotel /
pommes frites / 26,-*

Filet vom Eifler Landschwein / Pfeffersoße / Pommes frites
Filet de porc entier sauce poivre / pommes frites 18,-

(V) Bouquet von Blatt- und Rohkostsalaten
*Bouquet variée des salades vertes et de crudités,
Beilagensalat 4,- Vorspeisensalat 8,-*

Fisch / Poisson / V = vegetarisch

(V) Käsespätzle / Röstzwiebel / Beilagensalat
Spätzle au fromage / oignon frit / salade / 13,-

Hoorische „Modern“ Lachs / Crevettensoße / Gemüse
Quenelles de p. de terre / sauce homard / saumon / Légumes 21,-

Tagliatelle Fischernetz / Muscheln / Gambas / Bärlauch
Tagliatelle Fruits de mer / Moules / Gambas / Sc. d´ail sauvage 19,-

Der süße Abschluss

„Profiteroles“

(kleine gefüllte Windbeutel)

Pistazieneis und weiße Schokoladensoße / 8,-

Crème brulée / 6,-

„Kaffee Gourmand“

Ein doppelter Espresso mit kleinen süßen Leckereien / 8,-

„Nussbecher“

Haselnusseis mit Karamellsoße und Sahne / 6,-

„Süßer Traum“

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne / 7,-

„Dame Blanche“

Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne / 7,-

„Bourbon Espresso“

Espresso mit Vanilleeis & Sahne / 6,-

Digestif's

Weißer Brände / Mirabelle / Kirsch / Williams / Fromboise

3,0 cl / 3,50

Scheibelbrände Premium plus

Moor Birne:

Basis für dieses exquisite Produkt sind getrocknete Birnen.

Diese werden in Birnenbrand eingelegt und ergeben den feinen Fruchtauszug.

Seinen torfig- rauchigen Charakter erhält diese Edel-Spirituose im Eichenfass

durch das Feuertoasting! Tiefgoldene Farbe – einfach wunderbar!

Edle Himbeere:

Intensive Himbeernote, geschmeidig, weich und elegant im Abgang

Altes Pflümli:

Schönes Pflaumenaroma, untermalt von der zarten Süße weißer Schokolade, eine leichte Orangenote verleiht dem Brand einen Hauch Exotik

3,0 cl 6,50

Fernet Branca	2,5 cl	3,00
Linie Jubiläumsaquavit	2,5 cl	2,50
Sambucca	2,5 cl	2,50
Grappa di Barolo	2,5 cl	3,50
Grappa di Nonino	2,5 cl	4,50
Remy Martin VSOP	2,5 cl	5,50
Amaretto / Baileys auf Eis /	5,0 cl	4,00
Grandmarnier rouge auf Eis	2,5 cl	4,50

Aperitif

Cremant d´Alsace Brut	10 cl	4,90
Kir Royal /Hugo / Aperol Spritz	15 cl	5,90

“Hausaperitif”

Likör von Walderdbeeren mit Crémant d’Alsace
15 cl / 5,90

Martini rot / weiß	6 cl	3,90
Ricard	4 cl	3,90

“Amerbier Picon”

5 cl Orangenlikör mit Bier aufgegossen
30 cl / 4,90

Sherry aus dem Hause Sandemann	5 cl	3,90
Osborn Portwein	5 cl	3,90

Kir feinsten Cassislikör mit Wein	10 cl	3,90
Moelleux ein süßer Aperitifwein	10 cl	3,90

Campari Bitter, oder mit Soda	6 cl	3,90
Campari Orange	6 cl	5,90

Auch als Monin oder Crodino ohne Alkohol

Weine im Ausschank

Schorlen mit Rosé oder Weißwein	20 cl	3,30
---------------------------------	-------	------

Weißweine

Grauburgunder Kabinett trocken	20 cl	6,50
Domaine St. Félix, Languedoc/Frankreich	20 cl	6,50
Bordeaux Moelleux AOP mild Château Mazetier	20 cl	6,00

Roséweine

Domaine St. Félix, Languedoc/Frankreich	20 cl	6,50
Portugieser Weissherbst süß	20 cl	5,50

Rotweine

Côtes du Rhône AC Jean Baptiste Rigot	20 cl	4,90
Bordeaux superieur	20 cl	5,90
Primitivo IGT Salento	20 cl	6,50

Flaschenweine

Cuvée du Patron

Hérault IGP „Cuvée Pierre Martin“

Domaine St. Félix, Famille Dardé, Languedoc/Frankreich

Weißwein: Sauvignon Blanc & Vermentino.

Rosé: Grenache Noir & Cinsault.

Rotwein: Merlot, Cabernet & Carignan 21,00

Weißweine

Zornheimer Grauer Burgunder 22,90
QbA trocken Vereinigte Weingüter Schittler & Becker

Riesling Tradition Alsace AC 24,90
Vieilles Vignes Domaine Armand Gilg

Roséweine

LA VIE EN R... , Domaine Val de Gilly, 22,90
A.O.P Côtes de Provence Rebsorten : Grenache + Cinsault

Tavel AOP „Cru de la Vallée du Rhône“ 24,90
Domaine Corne-Loup, Géraldine Saunier-Lafond, Rhône
Grenache Noir, Cinsault, Syrah

Rotweine

Côtes du Rhône AOP 22,90
Domaine Corne-Loup, Géraldine Saunier-Lafond,
Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre & Cinsault.

Bordeaux Supérieur AOP 22,90
Château Darsac, Famille Barthe, Bordeaux/Frankreich
Merlot & Cabernet Sauvignon

PRIMITIVO I.G.T. Salento von Tenute Rubino, 22,90
Apulien Rebsorte : Primitivo (100%)

Erfrischungsgetränke

Mineralwasser im Glas	0,3	3,00
Gerolsteiner in der Flasche Classic / Still	0,5	4,50
Flasche Cola light / Zero	0,30	3,30
Coca Cola im Glas	0,30 0,50	3,00 4,50
Bitter Lemon	0,20	3,00
Apfelsaft, Orangensaft, Tomatensaft Mangosaft, Rhabarber	0,20	3,00
Alle Fruchtschorlen	0,30 0,50	3,00 4,50
Kandi Malzbier	0,33	3,00

Biere

Bitburger Pils und Pils-Mischgetränke vom Fass	0,2 0,3 0,5	2,10 3,30 5,00
Aus der Flasche		
Gutmann Hefeweizen naturtrüb gereift in original Flaschengärung	0,5	4,40
Gutmann Hefeweizen alkoholfrei Zugabe zum Mischen Cola oder Sprit	0,5 0,1	4,40 1,00
Köstritzer Schwarzbier Bitburger Radler oder drive 0,00%	0,33 0,33	3,30 3,30

Heiß und verführerisch

Tasse Kaffee oder koffeinfreier Kaffee		2,50
Espresso oder doppelt	2,50	4,00
Tee verschiedene Sorten		2,50
„Cappuccinos“ à l'Italia mit Milchschaum gerne auch mit Sahne		3,00 3,50
Latte macchiato		4,00
Espresso macchiato		3,00