

September Keine Lust zu Angeln

Vorspeise oder für den kleinen Hunger

Muschelcremesüppchen /
Knoblauchcroutons
Velouté de moules / Croutons de l'ail / 6,90

Lachstartar/ Avocadopuree
Tartar de saumon / puree d'avocads / 8,90

Räucherlachs auf hausgemachtem Röstitaler
Saumon fumé servi avec galette de p. de terre 8,90
größer portioniert 13,90

Elsässer Schneckenstöpfchen
Escargot á la Crème / 7,90

Spanische Tapas Platte

Pflaumen - Datteln im Speckmantel / Serrano Schinken - Chorizzo / Melonensalat /
Oliven - Champignons - Kirchpaprika mit Käsefüllung / gegrillte Gambas in Knoblauch
spanischer Manchego Käse - Trauben / Mediterraner Kartoffelsalat / Aioli - Paprikasalsa
18,-

Salate // Vegetarisch // Flammkuchen

Bouquet von Blatt- und Rohkostsalaten, garniert mit frischen Zutaten je nach Marktangebot
Bouquet variée des salades vertes et de crudités, garnit avec des ingrédients frais selon l'offre du marché
als Beilagensalat 3,90 groß 7,90 ✓

Paysanne

Bratkartoffeln / Spiegelei
p. de terre sautées / œuf sur le plat / 10,90 ✓

Pêcheur

mit verschiedenen Fischfilets
avec filets de poisson grillées / 17,90

Farmer

mit gegrillten Putenstreifen
avec d'un émincé de dinde rôti 13,90

Crêpes farci

Crêpes mit mediterraner Gemüsefüllung ✓
Crêpes farci avec Légumes mediterrane / 10,90

Saarland Duo

Wurstsalat / Rindfleischsalat / Bratkartoffeln
Salade de Cervela et de bœuf / p.de terre sautées / 11,90

Flamm Originale

Crème Fraîche / Speck / Zwiebeln / 9,90

Flamm Gratinée

der Originale zusätzlich mit Käse gratiniert / 10,90

Flamm Saumon

Crème Fraîche / frischem Lachs / Gemüse / 12,90

Flamm Vegetarien

Crème Fraîche / Gemüse / 9,90 ✓

Fisch // poisson

Hoorische „Modern“

Lachs / Crevettensoße / Gemüse
Quenelles de p. de terre / saumon grillé /
sauce crevettes / Légumes / 17,90

Gebackene Forelle / Mandelbutter / Kartoffeln

Truite grillée, beurre aux amandes /
p. de terre persillées / 19,90

Moules marinières

frische Muscheln in Weißweinsoße
als Vorspeise / 8,90
als Hauptspeise / 14,90

Filet de Lotte Medaillon vom Seeteufel

auf Weinkraut / mini Mehlknödelchen
sur Choucroute du vin / quenelles de farine / 25,90

Schnitzel - Steak & Co

Schnitzel vom Landschwein
Pommes Frites / Beilagen Salat
Escalope de porc / pommes frites / Salade / 15,90

Cordon bleu / Pommes Frites / Salat
Cordon bleu / pommes frites / salade / 18,90

Putensteak pikant gewürzt / Kräuterbutter /
Salat / Pommes Frites
Steak de dinde / beurre maitre d'hôtel / 17,90

Steakpfanne

Rinder und Schweinesteak / Gemüse / Spätzle
Steak de bœuf et de porc / légumes / spätzle / 17,90

Rumpsteak Brasil / Kräuterbutter /
Salat / Pommes Frites
Rumsteck Brasil / beurre Maitre d'hotel / 24,90

Australien Beef

ca. 300 gr. Steakfleisch aus der Keule /
Wedges / Gemüse
Steak de boeuf „Australien“ 24,90

Immer gerne bestellt

Riesengarnelen / Kräuter- Knoblauch / Tagliatelle
Tagliatelles aux gambas / l'ail et fines herbes
19,90

Filet vom Eifler Landschwein
Champignons / Gemüse / Pommes frites
Filet de porc / champignons de paris
Légumes / pommes friets
17,90

Gebackene Kalbsleber
Zwiebel / Apfel / Schwenkkartoffel / Salat
Foie de veau
oignons / pommes / p. de terre sautées / salade
16,90

Fisch-Menü

Lachstatar/ Avocadopuree
Tartar de saumon / puree d'avocados

„Fischkombination“

Lachs / Zander / Rotbarsch
Tagliatelle / Gemüse
Saumon / Sandre / poisson rouge
Tagliatelle / Légumes
nur Hauptgang 21,90

Apfel Crumble

29,90