

Sommer, Sonne Terrassenzeit

Amuse Bouche // Mundfreude

Schmalztopf / Röstzwiebeln
mit Dippbrötchen / 3,90

Kräuterquark / Oliven / Aioli / V
mit Dippbrötchen / 3,90

Vorspeise oder für den kleinen Hunger

Crèmesüppchen vom frischen Pfifferling V
Velouté aux girolles / 6,90

Räucherlachs auf Reibkuchen an Salat
Saumon fumé servi avec galette de p. de terre 8,90
größer portioniert 13,90

Tomaten / Melone/ Büffelmozzarella / Salat V
Tomates / Melone / Mozzarella / en lit de salade / 8,90

Paté „Maison“ an Rohkostsalat
Paté maison à l'ancienne et crudités / 5,90

Salate

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 V
Bratkartoffeln / Spiegelei
p. de terre sautées / œuf sur le plat / 11,90

Saarland Duo
Wurstsalat / Rindfleischsalat / Bratkartoffeln
Salade de Cervela et de bœuf / p. de terre sautées / 12,90

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

Original Salade Nicoise
Tomaten / Sardellen / Oliven / Thunfisch / Bohnen
Kartoffel / Eier / Zwiebeln / 13,90

Farmer
mit gegrillten Putenstreifen
avec un émincé de dinde rôti / 14,90

Pfifferlingquiches an Sommersalat
Quiche aux girolles / Salade d'été
15,90

V = Vegetarisch // Flammkuchen

Käsespätzle / Zwiebeln V
Spaetzle au fromage / oignons / 9,90

Flamm Originale
Crème Fraîche / Speck / Zwiebeln / 11,90

Flamm Vegetarisch V
Crème Fraîche / Zwiebeln / Gemüse / 11,90

Flamm Saumon
Crème Fraîche / frischem Lachs / Gemüse / Käse / 15,90

Schnitzel - Steak & Co

Schnitzel vom Landschwein / Pommes Frites
Escalope de porc / pommes frites / 13,90

Wiener Schnitzel vom Kalb,
mit lauwarmem Kartoffelsalat / Preiselbeeren
*Escalope de veau «Viennoise»
avec Salade de p.de terre tiède / airelle / 19,90*

Cordon bleu / Pommes Frites
Cordon bleu / pommes frites / 16,90

Traditionell auf Buchenholz geschwenkt (Mittags aus der Küche)

Schwenkbraten aus dem Rücken vom Eifler Land-
schwein mit verschiedenen Dips / Pommes Frites
Grillade de porc (maigre) / pommes frites / 13,90

Putensteak pikant gewürzt / Kräuterbutter
Pommes Frites
*Steak de dinde / beurre maitre d´hôtel / pommes frites
14,90*

Filet vom Eifler Landschwein
Pfeffersoße / Pommes frites
*Filet de porc entier sauce poivre / pommes frites
17,90*

„Grillmix“
Schwein, Pute und Rind, Merguez,
Wedges und Sommergemüse
*Porc, Dinde et Boeuf, Saucisse / Potatoes, Légumes /
18,90*

Rumpsteak Brasil / Kräuterbutter / Pommes Frites
Rumsteck Brasil / beurre Maitre d´hotel / 21,90

Beilagensalat
Bouquet von Blatt- und Rohkostsalaten
Bouquet variée des salades vertes et de crudités / 3,90

Fischiges & Burger

Hoorische „Modern“ Lachs / Crevettensoße / Gemüse
*Quenelles de p. de terre / saumon grillé / sauce crevettes /
Légumes / 17,90*

Veggie Burger **V**
Fleischloser Hochgenuss aus Gemüse.
*BBQ Sauce / Salat / Tomaten / Gurken / Pommes Frites
15,90*

HAMBURGER US BEEF
200 g Premium US Beef
*BBQ Sauce / Salat / Zwiebeln / Gurken / Tomaten / Käse
Pommes Frites
15,90*

Saison

Portion frische Pfifferlinge
5,90

gebackene Kalbsleber / geschwenkte Pfifferlinge
Tagliatelle
*Fois de veau / girolles sautées / Tagliatelle
22,90*

Pfifferlingquiches an Sommersalat **/V**
*Quiche aux girolles / Salade d´été
15,90*

Filet vom St. Peterfisch / Pfifferlinge / Tagliatelle
*Filet de St pierre / Girolles / Tagliatelle
23,90*

