



---

## MITTAGSMENÜ

**3-Gang Menü:** 21,- / 18,- **oder 2-Gang Menü:** 17,- / 14,-

**Grüner Salat/ Gebackener Camembert**  5/8  
Preiselbeeren/ Balsamico Vinaigrette

---

**Pasta mit gebratenem Gemüse/** grüner Spargel/ Paprika/   10  
Sellerie/ Karotte/ Frühlingszwiebeln/ Chili/ Ingwer/ Erdnuss  
**mit Hähnchenbrust** vom „Geflügelhof Lorson“ aus Wadgassen 13

---

**Schwarzwälder Kirsch** 5

---

**FRÜHSTÜCK**  
SAMSTAG & SONNTAG  
10:00 - 14:00





**MITTAGSMENÜ**  
MITTWOCH bis FREITAG  
19.06.-23.06.2019

---



## BURGER


**Burger/ 180g Beef/** Mettwurst/ Spiegelei/ Bergkäse/ Salat/ Tomate/ 16  
Butter-Brioche Brötchen/ Krautsalat/ Cocktail-Sauce/ Fritten  
(Fritten in Rinderfett ausgebacken +2,-)



**Burger/ Süßkartoffel-Kichererbsen-Patty/** Salat/   16  
Rote Beete-Feigen-Chutney/ Gurke/ Tomate/ Fritten


## MITTAGSKARTE

**Steak frites/** 200g Rinderhüftsteak/ Fritten/ 19  
hausgemachte Kräuterbutter/ gebratene Zwiebeln  
(Fritten in Rinderfett ausgebacken +2,-)

**Buchweizen** mit Brombeeren, grünem Spargel 18  
und orangener Paprika (8, 9, 11, 13)  

**Burrata/** Rhabarber/ Salicorne Algen/ 13 (VSP)  
Olivenöl/ Fleur de Sel 

**Weißer Spargel/** Erdbeeren/ 14 (VSP)    
Limetten-Vinaigrette/ Tramezzini-Chip

**Edelpilzravioli** mit Bio Shiitake Pilzen aus Saarbrücken,   
Ricotta, Salzmandeln, brauner Butter und Parmesan VSP 10 / HG 17

**Wiener Schnitzel** vom Kalbsrücken 24/ 27

**Cordon Bleu** vom Kalbsrücken mit Kochschinken,  
Raclette- & Schmelzkäse dazu Fritten und gemischter Salat  
Panko/ Preiselbeeren (Fritten in Rinderfett ausgebacken +2,-)

---