

## Suppen

Kartoffelcremesuppe mit gebratenem Lyoner	€ 8,50
Fischsuppe „ Bosener Art “	€ 12,00
Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Flädle und Markklößchen	€ 10,50
Tagessuppe	€ 9,50

## Vorspeisen

Vitello Tonnato Klassisch mit Thunfischsauce, Kapern und frittiertem Ruccola	€ 18,50
Gebackener Ziegenkäse an Salatbouquet dazu Feigen -Senfsauce	€ 15,00
Auberginenröllchen gefüllt mit Ricotta und getrockneten Tomaten auf fruchtigen Tomatensugo mit frischer Minze an Walnusspesto	€ 16,50
Mediterraner Antipasti-Teller (auch vegan möglich mit Räuchertofu) mit gegrillten Zucchini, Paprika und Auberginen, eingelegte Oliven, gebackenem Schafskäse Primo-Sale und kleinem Pulposalat	€ 19,50
Arancini Siciliani (auch vegetarisch möglich) 2 Gefüllte Safran -Reisbällchen (1x mit Hackfleisch und 1x vegetarisch) an Pflücksalat, mit Balsamico Dressing und Gremolata	€ 18,50

## Salate

Bunter Salatteller mit Croutons	€ 15,50
• mit gebratenem Fisch ( 2 x Filets )	€ 28,00
• mit gebratenem Hähnchen	€ 22,50

## Vegan

Veganer Gefüllter Kloß mit Portobello und Lauch auf mediterranem Gemüse	€ 18,50
--	---------

## Flammkuchen

Flammkuchen mit	
• Speck und Zwiebeln	€ 14,50
• Lachs, Zwiebeln und Rucola	€ 18,00
• gegrilltem Gemüse und Rucola (auch vegan möglich)	€ 16,50

## Pasta

Spaghetti mit Riesengarnelen und Pesto dazu frittiertes Rucola und Peccorino	€ 32,50
---	---------

Pasta Ricotta Frische Vollkorndinkelnudeln an Ricottasahnesauce mit grünem Spargel, Cherry Tomaten und Babypinac	€ 24,00
--	---------

Älpler Magronen Makkaroni mit Kartoffeln in Käsesahnesauce, geriebener Bergkäse, Röstzwiebeln und Apfelmus	€ 22,50
--	---------

## Aus der Region

Saarländischer Wurstsalat mit Käsestreifen und Bratkartoffeln	€ 16,50
Saarländische Lyoner Pfanne Lyoner mit Bratkartoffeln, Zwiebeln, Paprika, sauren Gurken und Spiegelei	€ 23,50
Hoorische wahlweise mit Speck- oder Lauchsauce	€ 16,50
Wildragout dazu Rotweinbirne mit Preiselbeeren, Gemüse und Vollkorndinkelnudeln	€ 31,50

## Fisch

Gebratene Jakobsmuscheln an Erbsen-Hummer-Risotto mit Pancetta-Chips und marinierten Feldsalatröschen	€ 32,00
Gegrillter Pulpo in Knoblauch-Chili-Öl mit geschmorten Oliven, Tomaten und gebratenem grünem Spargel, dazu frische Pasta	€ 29,00
Forelle Müllerin Art mit Mandelbutter dazu Salzkartoffeln und Salatteller	€ 29,00

## **Fleisch**

Kalbsleber in Apfel- Calvadosauce auf Kartoffelstampf, dazu Salatteller	€ 29,00
Schweineschnitzel mit Champignon –Rahmsauce, Pommes frites und Salatteller	€ 21,00
Tagliata di Manzo Rindersteak Streifen an einer Honig-Granatapfel Vinaigrette mit Rucola, Parmesan und Rosmarinkartoffeln	€ 28,50
Involtini vom Kalb Kalbsrückensteak gefüllt mit Scamorzakäse, Tomatenscheiben Parmaschinken und Rucola, an Kräutersahnesauce dazu gegrilltes Paprika-Zwiebel-Gemüse und Nudeln	€ 34,00
Argentinisches Rumpsteak wahlweise mit zweierlei Kräuterbutter oder Pfeffersauce dazu Pommes frites und Salatteller	€ 32,00
Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren dazu Bratkartoffeln und Salatteller	€ 34,00
Rinderroulade „Saarländischer Art“ gefüllt mit Senf, saure Gurke, Schinkenspeck und Zwiebel mit karamellisiertem Apfel-Rotkohl und Kartoffelstampf	€ 27,50

## Desserts

Vanilleeis mit Sahne wahlweise mit: <ul style="list-style-type: none"><li>• heißen Himbeeren</li><li>• Schokoladensauce</li></ul>	€ 8,50
<ul style="list-style-type: none"><li>• frischen Erdbeeren</li></ul>	€ 10,50
Duo von der Crème Brûlée Crème Brûlée und Schoko Crème Brûlée mit Cassissorbet	€ 12,00
Rhabarber-Erdbeer Pavlova mit Minze und grünem Pfeffer	€ 12,50
Apfelstrudel serviert mit Vanilleeis und Sahne	€ 11,00
Sorbet-Teller mit frischen Früchten	€ 11,00
Käsevariation	€ 15,00

### Unsere lokalen Lieferanten

Geflügelhof Joseph, Tholey/Hasborn

Keimbacher Hof, Niederlinxweiler

Aus heimischen Wäldern

Christof Therre, Nohfelden

Pasta und Eier

Wurstwaren

Wild

Freilandeier

