

# Kulinarische Auswahl in unserer Brasserie

## **Tagessuppe**

in der Tasse 7  
im großen Teller 9

## **Fischsuppe nach hauseigenem Rezept**

Safran / Tomaten / erlesene Kräuter 14  
im großen Teller serviert

## **Bunter Salatteller der Saison**

Blatt- und verschiedene Rohkostsalate 7

## **Carpaccio von der Rinderhüfte**

Balsamico-Zwiebeln / Parmesan / Rucola 16

## **Knuspriger Flammkuchen „Elsässer Art“**

Kräutersauerrahm / geriebener Käse 16  
Zwiebelringe / Speckwürfel

## **Saarländischer Flammkuchen**

Kräutersauerrahm / geriebener Käse / Lauch 16  
Zwiebelringe / Speckwürfel / Lyonerscheiben

## **Vegetarischer Flammkuchen**

Kräutersauerrahm / geriebener Käse 16  
mediterranes Gemüse / Oliven / Rucola

## **Knackige Blattsalate**

Joghurtdressing / knusprige Bratkartoffeln / 2 Spiegeleier 16

## **Caesar Salad**

Parmesandressing / Romanaherzen / Knoblauch-Croûtons 16

... mit gebratener Putenbrust 21

... mit gebratenen Riesengarnelen 24

## **„Weiskircher Wurstsalat“**

feine Schnittlauchvinaigrette / Käse 16  
Gewürzgurken / knusprige Bratkartoffeln

# Kulinarische Auswahl in unserer Brasserie

<b>Lachs Cannelloni</b> Basilikum-Sud / Flusskrebs-Crumble / Schalotten	28
<b>Rehpfeffer</b> Pressknödel / Blaukraut / Preiselbeeren	26
<b>Gebratene Lyonerwurst mit Käse &amp; Chili</b> von unserem Dorfmetzger Rudi Schuler, mit knusprigen Bratkartoffeln	18
<b>„Holzfällersteak“ (250 g)</b> von unserem Dorfmetzger Rudi Schuler, saarländischer Schwenker / hausgemachte Kräuterbutter gebratene Zwiebeln / knusprige Bratkartoffeln	19
<b>Rumpsteak vom südamerik. Weiderind (220 g)</b> Pfeffersauce oder Kräuterbutter sautierte Schnippelbohnen / Rosmarinkartoffeln	32
<b>Wiener Schnitzel von der Kalbsoberschale</b> knusprige Bratkartoffeln / Preiselbeeren	28
<b>Kürbisravioli (vegetarisch)</b> Mandel-Velouté / Parmesan / Pistazien	18
<b>Tagliatelle</b> Trüffel / Parmesan / rosa Pfefferbeeren	24
<b>Spaghetti</b> Riesengarnelen / Tomaten / Basilikum / Knoblauch	24



Fragen Sie gerne auch nach unseren wechselnden Menüs und  
unserer Tagesempfehlung!

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.



## Herbstkarte Brasserie

<b>Sopa Azteca</b>	9
Avocado / Hühnchen / Cheddar / Taco / Chili / Rote Zwiebel	
<b>Muffuletta Sesam Sandwich</b>	16
Antipasti-Dip / Salami Milano / Taleggio / Thymiankartoffeln	
<b>Süßkartoffel Confit (vegan)</b>	22
Koriander-Chili-Dip / Reismudeln / Wirsing	
<b>Mais-Chili-Rösti (vegan)</b>	24
Mais-Sud / Kräuterseitling / junger Porree	
<b>Schweinefilet</b>	28
Pfeffer-Kräuter-Mantel / Patatas Bravas / Blattspinat	
<b>Lammrücken</b>	38
Balsamico-Jus / Ratatouille / Kartoffelterrinen	
<b>Angus Beef Burger (200 g)</b>	22
Piri Piri / Cheddar-Käse / Tomate Gurken / Bacon / Pommes frites	
<b>Käsevariation</b>	
Feigen-Senf-Sauce / hausgebackenes Brot	9
Kleine Portion	16
Große Portion	

**Wir wünschen guten Appetit!**

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte  
an unser Serviceteam.

(Preise in Euro)