

SPEISEKARTE

Suppen

	€
Hausgem. Tomatensuppe (9,g) mit Basilikum-Eis (9,16,c,g,j).....	7,5
Hausgem. Rindfleischsuppe mit bunter Einlage (a,c,g).....	7,5

**Wählen Sie eine Suppe oder Vorspeise als Hauptgang, so müssen wir Ihnen, aus wirtschaftlichen Gründen einen Couvert Preis von € 3,5 berechnen.
Dieser Aufschlag vergrößert nicht die Portion.**

Vorspeisen

	€
Taco-Chips mit Käse (9,g) überbacken, dazu 3 versch. Dips (a,j).....	7
Ziegenfrischkäse (9,g) im Speckmantel (3,4) gebraten, auf Toast (a)	8
5 Garnelen mit Kartoffelfäden (16,b,g,f) umwickelt, an Blattsalaten.....	10,5
Fingerfood – Variation (a-n), Miniburger, Miniquiche, Minisuppe und, und, und.....	11

Fleischspezialitäten vom Buchenholz-Grill

Preise ohne Beilagen!

	€
Schwenkbraten von der Pute.....	12
Filet (5) vom Schwein.....	14
Schwenkbraten vom Schwein, Rücken, mager	
Große Portion.....	16
Normale Portion.....	11,5
Kleine Portion.....	5,9
Langustenschwanz (b) von den Bahamas ca. 120 g, zum Fleisch	18
Roastbeef/Rumpsteak – das meist gegessene Steak der Welt! Festfleischig, saftig und bissfest vom südamerikanischen Weiderind:	
Rumpsteak ca. 230 g.....	18,3
Rumpsteak ca. 350 g.....	27,8
Rumpsteak ca. 500 g.....	39,5
Nur für ganze Kerle & mutige Mädels (nur für 1 Pers.)	
Rumpsteak ca. 1.000g Rohgewicht.....	66

Wie soll Ihr Steak gebraten sein?
Englisch, medium oder durch?
Sollten Sie keinen Wunsch äußern,
so wird Ihr Steak medium gegrillt.

Beilagen zum Fleisch nach Wahl

**Bei der Zusammenstellung eines Hauptgangs aus Beilagen
(ohne Fleischspezialität) berechnen wir aus
wirtschaftlichen Gründen einen Couvert Preis von € 3,5.**

	€
Portion Pommes frites (a).....	3,4
Portion Bratkartoffeln (j).....	3,4
Portion Kroketten (a).....	3,4
Portion Rösti (a).....	3,4
Portion Süßkartoffel-Pommes frites (a).....	4,4
Kleiner gemischter Beilagensalat (5,9,a,g).....	5
Großer gem. Beilagensalat (5,9,a,c,g) mit hausgem. Kartoffelsalat.....	7,5
Portion Ratatouille-Gemüse.....	4,8
Portion Erbsen-Möhren-Gemüse mit Sauce Hollandaise (c,g,i).....	4,5
Kugel Kräuterbutter (9,a,g).....	1,3
Port. hausgemachte Knoblauchmajo (9,c,j)	1,1
Port. hausgemachter Sahne-Meerrettich (9,g).....	1,1
Port. hausgemachte Remoulade (9,12,c,j)	1,1
Port. hausgemachtes Cognac-Ketchup (9,c,g,j).....	1,1
alle 4 kalte Saucen (s.o)	4
Ketchup o. Mayonnaise oder Senf.....Beutel	0,5
Portion gebratene Zwiebeln.....	3,2
Portion gebratene Champignons.....	3,2
Portion gebr. Zwiebel-Champignons.....	3,2
Portion Champignon-Rahmsauce (9,a,g,f,i,j).....	3,2
Portion Pfeffer-Rahmsauce (9,a,g,f,i,j).....	3,2
Portion Sauce Hollandaise (c,g,i).....	3,2

Spezialitäten-Platten

„Surf & Turf-Platte“ für 2 Personen €

Kurz gebratene Rumpsteak-Streifen mit zwei Junior-Langustenschwänzen (b,g), lauwarm serviert auf Blattsalat mit Kräuterbutter (9,a,g).....pro Person.....36

„Kaminklausen-Platte“ ab 2 Personen €

Filet (5) vom Schwein mit Champignons, Putenschwenker mit kalten Saucen (9,12,c,j) und Rumpsteak mit Zwiebeln.
Dazu unsere 70er-Jahre-Gemüseauswahl, Sauce Hollandaise (c,g,i) und Kartoffelkroketten (a,c,g).....pro Person.....26

Beilagensalat extra (5,9,a,g).....5

Couvertpreis Mitesser3,5

Tellergerichte

€

Saarländischer Nackenschwenker (a,i,j) mit Zwiebel-Champignons und Pommes frites (a).....15,5

Rindergeschnetzeltes (5) in Pfeffer-Rahmsauce (9,a,f,g,i) mit Pommes frites (a) und Salat (5,9,a,g)18

Kleinere Portion.....15,5

Geschnetzeltes von der Putenbrust (5) in Champignon-Rahmsauce (9,a,f,g,i) mit Pommes frites (a) und Salat (5,9,a,g)17,5

Kleinere Portion15

Fleischlose Lust

	€
Falafel-Bällchen an Blattsalaten (Vegan) (a,7,14).....	15
Gegrillter Balkankäse an Blattsalaten (Vegetarisch)(5,7,9,14,a,g,n).....	16

Bunte Salatteller

	€
Salat „Gute Pute“ (5,7,14,a,g,n)	16
Salat „Gewickelte Garnele“ (5,7,9,14,16,a,b,c,f,g,j).....	18
Salat „Vegetarisch“ (5,7,14,a,g,n).....	14
Salat „Beef“ (5,7,14,a,g,n)..	19

Alle Salatteller sind aus Kraut (5,a,g)-, Möhren (5,a,g)- und Blattsalaten.
Belegt mit Tomate, Gurke, Paprika, Oliven (7,14) und Peperoni.

Bitte wählen Sie ein Dressing: Essig-Öl-Dressing (Laktose- & Glutenfrei)
Kaminklause-Sahne-Dressing(5,9,a,g,j)
Joghurt-Dressing (5,9,a,g,j)

Die Preise dieser Karte sind gültig bis zum Erscheinen einer Neuen.
Alle Preise incl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

Liebe Gäste!

In dieser Speisekarte haben wir für Sie alle Gerichte mit den Markern für Allergene und Zusatzstoffe versehen. Wir beraten Sie natürlich gerne persönlich, damit es zu keinerlei Komplikationen kommt. Wir weisen Sie ausdrücklich darauf hin, dass Sie als Allergiker/Intoleranzler in unserem Restaurant verpflichtet sind uns, vor der Bestellung, auf Ihre Allergien/Intoleranzen hinzuweisen.

Dennoch weisen wir darauf hin, dass in allen Gerichten Spuren von Allergenen vorkommen können.

ZUSATZSTOFFE

- | | | |
|------------------------------|-----------------------------------|------------------|
| 1) mit Farbstoff | 8) mit Phosphat | 15) mit Taurin |
| 2) mit Konservierungsstoffen | 9) mit Milcheiweiss | 16) enthält Soja |
| 3) mit Nitritpökelsalz | 10) koffeinhaltig | |
| 4) mit Antioxidationsmittel | 11) chininhaltig | |
| 5) mit Geschmacksverstärker | 12) mit Süßungsmittel | |
| 6) geschwefelt | 13) enthält eine Phenylalinquelle | |
| 7) geschwärzt | 14) gewachst | |

ALLERGENE

- | | |
|--|--|
| a) glutenhaltiges Getreide | h) Schalenfrüchte |
| b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse |
| c) Eier und Eierzeugnisse | j) Senf und Senferzeugnisse |
| d) Fisch und Fischerzeugnisse | k) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse |
| e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | l) Lupine und Lupinenerzeugnisse |
| f) Soja und Sojaerzeugnisse | m) Weichtiere |
| g) Milch und Milcherzeugnisse | n) Schwefeldioxid und Sulfid (E220-E228) |

GETRÄNKEKARTE

Alkoholfreie Aperitifs

		€
Pacific (1) anishaltiges Getränk	2 cl	4,5
Sanbitter (1) – Orange (4)	0,1 l	5
Hugo (alkoholfrei)(n)	0,2 l	5,9

Aperitifs

		€
Glas Crémant (n)	0,1 l	5
Glas Crémant (n) mit Walderdbeer-Likör (1) oder Cassis-Likör	0,1 l	5,5
Aperol-Sprizz oder Hugo (n)	0,1 l	5,5
Glas Kir (n)	0,1 l	5
Campari – Orange (1+4)	4 cl	6
Martini Rosso, Bianco, Dry oder Rose (1,n)	4 cl	5
Sandemann Sherry (n)		
Rich Golden, Medium Dry oder Dry Seco	5 cl	4,5
Ricard oder Pernod (1)	2 cl	4,5
Cynar (11)	4 cl	4,5
Portwein, rot oder weiss	5 cl	5

Biere (n)

	€
Bitburger Pils vom Fass	0,3 l 3,1
Bitburger Pils vom Fass	0,5 l 5,2
Bitburger Pils vom Fass	1 l 10,4
Cola-Bier (1,4,10,12) oder Radler	0,3 l 3,1
Benediktiner Hefe-Weizen vom Fass	0,3 l 3,1
Benediktiner Hefe-Weizen vom Fass	0,5 l 5,2
Flasche Benediktiner Weizen, alkoholfrei	0,5 l 4,95
Licorne Black vom Fass	0,3 l 2,9
Licorne Black vom Fass	0,5 l 5,1
Bitburger 0,0% oder Bitburger Radler 0,0%	0,33 l 3

Alkoholfreie Getränke

	€
Coca Cola / Coca Cola light (1,4,10,12)	
Limonade, Zitrone oder Orange	0,2 l 2,2
Cola-Mix-Getränk (1,4,10,12)	0,5 l 5,5
Gerolsteiner Gourmet, spritzig oder still	0,25 l 2,7
Gerolsteiner Gourmet spritzig, medium oder still	0,75 l 5,9
Apfel- oder Orangen-Schorle (4)	0,2 l 2,5
Johannisbeer-Saft	0,2 l 2,7
als Schorle	0,5 l 5,9
Bitter Lemon (11)	0,2 l 2,8
Holunder-Blüten-Schorle	0,2 l 2
	0,5 l 5
Arizona-Eistee (versch. Sorten)	0,5 l 5,2
Hausgemachte Kaminklausen-Limonade (versch. Sorten)	0,3 l 4,9

Unsere Ausschankweine

Weissweine (n)	0,1 l	0,25 l	0,5 l
	€	€	€
Auxerrois, Ökonomierat Petgen-Dahm Perl-Sehndorf	2,75	6,9	13,8
Weißer Burgunder, trocken, Weingut Schmitt-Weber, Perl	2,95	7,3	14,6
Müller-Thurgau, fruchtig Weingut Ollinger-Gelz, Perl-Sehndorf	2,95	7,3	14,6
Weisswein, lieblich Flasche 0,2 l	6,5		
Rotweine (n)			
Merlot, trocken, fruchtig Süd-Frankreich	2,95	7,3	14,6
Chianti, Terra Scura, trocken Italien, Toskana	3,05	7,6	15,2
Rotwein, lieblich Flasche 0,2 l	6,5		
Rosewein (n)			
Côte de Provence, Appellation Contrôlée, Rhone	2,75	6,9	13,8
Rose Rotling, Qualitätswein Weingut Ollinger-Gelz, Perl-Sehndorf	2,95	7,3	14,6

Beachten Sie auch unsere wechselnden Aktionsweine auf der Tafel!

Süße Sachen



Und immer dran denken:

**Kalorien sind die kleinen Tierchen die nachts,
im Kleiderschrank, die Kleider enger nähen!**

ZUSATZSTOFFE

- | | | |
|------------------------------|-----------------------------------|------------------|
| 1) mit Farbstoff | 8) mit Phosphat | 15) mit Taurin |
| 2) mit Konservierungsstoffen | 9) mit Milcheiweiß | 16) enthält Soja |
| 3) mit Nitritpökelsalz | 10) koffeinhaltig | |
| 4) mit Antioxidationsmittel | 11) chininhaltig | |
| 5) mit Geschmacksverstärker | 12) mit Süßungsmittel | |
| 6) geschwefelt | 13) enthält eine Phenylalinquelle | |
| 7) geschwärzt | 14) gewachst | |

ALLERGENE

- | | |
|--|--|
| a) glutenhaltiges Getreide | h) Schalenfrüchte |
| b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse |
| c) Eier und Eierzeugnisse | j) Senf und Senferzeugnisse |
| d) Fisch und Fischerzeugnisse | k) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse |
| e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | l) Lupine und Lupinenerzeugnisse |
| f) Soja und Sojaerzeugnisse | m) Weichtiere |
| g) Milch und Milcherzeugnisse | n) Schwefeldioxid und Sulfid (E220-E228) |

Süße Sachen die glücklich machen



Fondant au Chocolat (9,a,c,f,g)
mit 1 Kugel Vanille-Eis (9,g) und Sahne (9,g)
€ 6,5



Fondant Black & White (9,a,c,f,g)
mit 1 Kugel Vanille-Eis (9,g) und Sahne
€ 6,5



Tarte Tatin

Der Legende nach soll die Tarte Tatin im 19. Jahrhundert von den betagten Schwestern Tatin zufällig erfunden worden sein. Ein von den beiden Damen, für Ihre Gäste zubereiteter Apfelkuchen, sei ihnen aus den Händen auf die Apfelseite gefallen. Daraufhin hätten sie ihn einfach mit der Fruchtseite nach unten wieder in die Form gelegt, mit frischem Teig bedeckt und noch einmal gebacken. Unsere Tarte Tatin kommt aber ohne Zwischenfälle zu Ihnen an den Tisch ;-)

Am Tisch flambiert, serviert mit Vanille-Eis (9,g) und Sahne (9,g)

€ 7



Espresso Sweety

Espresso (10) mit drei kleinen leckeren Süßigkeiten (wechselnd)
(1-16)(a-n)

€ 7,2



Sorbet-Variation

2 versch. Kugeln Sorbet von der Eismanufaktur Hourt in Ritzing,
serviert mit Früchten und Sahne (g)

€ 7,5



Eis-Kaffee mit Vanille-Eis und dicker Sahnehaube (9,10,g,c,h)
(ab April bis September)

€ 5,5



Crème brûlée (c,g) am Tisch flambiert
(ab Oktober bis März)

€ 6



Pfannkuchen (a,c,g) mit einer Kugel Eis Ihrer Wahl gefüllt,
dazu Schokosauce (9,c,g,h) und Sahne (9,g)
€ 6,5



Vanille-Eis mit heißen Himbeeren (9,g) und Sahne (9,g)
€ 6,5



Vanille-Eis mit heißer Schokoladensauce (9,c,g,h) und Sahne (9,g)
€ 6



**Baileys mit 1 Kugel Vanille-Eis (9,g)
unter der Sahnehaube (9,g)**

€ 5



Gemischtes Eis (9,g,f)

€ 3

Gemischtes Eis mit Sahne (9,g,f)

€ 4



Kugel Sorbet von der Eismanufaktur Hourt in Ritzing

€ 2,5

Warme Getränke

Auf Wunsch auch gerne mit entkoffeiniertem Kaffee.

	€
Tasse Kaffee (10).....	2,5
Tasse Cappuccino (9,10,g).....	2,6
Latte Macchiato (9,10,g).....	3,8
Tasse Milchkaffee (9,10,g).....	3
Espresso (10).....	2,5
Doppelter Espresso (10).....	3,8
Espresso Macchiato (9,10,g).....	2,8

Tee-Auswahl

Pfefferminz	Grüner Tee
Kamille	Darjeeling
Fenchel	Earl Grey
Waldbeere	Ingwer-Lemon
.....	je....4

Warme Getränke mit Schuss

	€
Gallipresso – Espresso mit Galliano unter der Sahnehaube (1,9,10,g).....	4
Irish Coffee (9,10,g).....	6

Whiskys

je 4 cl, serviert im Tumbler mit Granit Eis

€

Johnnie Walker, Red Lable 40%.....4

Jack Daniel's, Sour Mash, Tennessee, USA 40%.....5

Jameson, Signature Reserve, Irish Whisky 40%

Er reift in Eichenfässern und in Olorosso Sherry Fässern, was ihm seine besonders fruchtige und würzige Note verleiht. Farbe: heller Goldton.

Aroma: angenehm sanft. Geschmack: trocken, süß und nicht zu würzig.

Eine Note von Vanille, Früchten und Nüssen sowie etwas Rauchigem.

.....5,5

Glenmorangie, 10 Jahre alt, Highland Single Malt, Scotch Whisky 40%

Das Aushängeschild der Destillerie aus Schottland. Farbe: golden. Aroma:

cremiger Körper. Geschmack: Vanille, Kuchen, Toffee und Bonbons. Im

Abgang sanfte, malige und fruchtige Note.....5,5

Glenfiddich, 12 Jahre, Single Malt, Scotch Whisky 40%

Farbe: blasser Bernstein. Aroma: leichter Duft nach Früchten und Holz.

Weniger süß. Geschmack: Unterschwelliges Vanille-Aroma, Pinienholz,

Torf. Im Abgang ist er mittellang, ausgesprochen angenehm und mild.

Vermittelt dennoch das geballte Aroma des Malts.....6,5

Lagavulin, 16 Jahre, Single Malt, Islay Scotch Whisky 43%

Seit 1816 wird dieser Whisky in einer pittoresken Ansammlung von

Gebäuden an der Lagavulin Bucht hergestellt. Wahrscheinlich liegt keine andere Destillerie schöner. Ganz sicher aber wird hier der wohl

intensivste, rauchigste und vollmundigste Malt hergestellt. Für viele der

definitive Islay-Malt. Islay bedeutet vor allem eines: Torf. Auf der

Westseite der Insel liegen riesige Torfmoore, die den Rohstoff liefern.

Langsame Gärung, langsames Brennen und lange Reifezeiten sind die

Voraussetzungen dafür, dass der Lagavulin seinennachhaltigen, runden,

torfigen Charakter voll entwickeln kann.16,5

Digestifs

Kaminklausen-Feuer/Wodka, Stroh-Rum (1), Zitrone & Zucker	2cl	3,5
Ron Zacapa / Guatemala	2 cl	6,5
Mirabell, Kirsch oder Williams	2 cl	2,8
Carlos I.; Gran Reserva, 12 Jahre	2 cl	4
Calvados	2 cl	3
Grappa Chardonnay	2 cl	4
La Grappa 903 Barrique	2 cl	4,5
Grappa Nonino	2 cl	4,5
Ouzo	2 cl	2,4
Sambucca mit Bohnen	2 cl	2,4
Doktor	2 cl	3
Jägermeister	2 cl	3
Fernet Branca	2 cl	3
Ramazotti oder Averna	4 cl	4,5
Baileys (1)	4 cl	4
Amaretto (1)	4 cl	3,3
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,5