

UNSERE APERITIVS

	€
Himbeer-Gin Tonic ⁽¹¹⁾	9
Glas Susi ^(1,n) (Sekt mit Walderdbeer-Likör)	7
Campari Orange ⁽¹⁾	7
Glas Sekt ⁽ⁿ⁾	6
Martini bianco oder rosso	5,5
Pernod oder Ricard	5

Der Drink ganz ohne Alkohol

Martini Florale ⁽ⁿ⁾ mit Pfirsich Schweppes	8,5
---	-----

EIN KLEINER GENUSS VOR DEM HAUPTGERICHT

Hausgemachte Zwiebelsuppe mit überbackenem Käsebaguette ^(9,a¹g)	9,8
Hausgemachte Rindfleischsuppe mit Einlage ^(a¹,c,g,i) , dazu 2 Scheiben Baguette ^(a¹)	9,8
Hilbringer Lyoner-Carpaccio mit Senfvinaigrette ^(f) , Zwiebeln & Cornichons ^(f) , dazu 2 Scheiben Baguette ^(a¹)	10
Ziegenfrischkäsecreme ^(9,g) im Töpfchen gratiniert mit Cranberries, karamellisierter Walnuss ^(o³) und Croutons ^(a¹) , dazu 2 Scheiben Baguette ^(a¹)	13
Gegrillte Peperoni in Knoblauchöl mit 2 Scheiben Baguette ^(a¹)	10
3 geb. Speckdatteln gefüllt mit Ziegenfrischkäse ^(9, a¹,g) & Walnuss ^(o³)	8
2 knusprig panierte Garnelen ^(a¹,e,g,m) auf Mukimame-Sesam-Salat ^(5,a¹d,f,j,k,) , dazu 2 Scheiben Baguette ^(a¹)	10
Extra Körbchen Baguette (4 Scheiben) ^(a¹) auf Wunsch gegen Aufpreis	1,8



„Hilbringer Schlossteller“

mit

**Streifen vom Rumpsteak und der
Putenbrust auf Rahmsauce ^(9,a',g,i) und
Zwiebeln, dazu saarländische Lyoner
und Garnele ^(b) vom Schwenker**

(keine Änderung in der Zusammenstellung möglich)

**Dazu reichen wir Pommes frites ^(a')
oder Kroketten ^(a')**

€ 31

Wir erlauben uns für das Einpacken von Speisen einen Preis von €1 zu erheben.

**Dazu ein Glas Grauer Burgunder 0,1l (n) vom Weingut
Petgen-Dahm aus Perl-Sehndorf**

€ 3,6

KAMINKLAUSEN-PLATTE FÜR 2 PERSONEN

€

Schweinefilet mit Kräuterbutter ^(9,a¹,c,g), Rumpsteak mit
gebratenen Zwiebeln & Putenschwenker mit kalten Saucen ^(9,a¹,c,g).
Dazu Erbsen-Möhren-Gemüse mit Sauce Hollandaise ^(9,c,g,i),
Kroketten ^(a¹) & Pommes frites ^(a¹) 80

Gerne servieren wir Ihnen einen zusätzlichen Teller für einen
Mitesser, incl. einer weiteren Beilage
(Pommes frites, Kroketten, Gemüse oder kleiner Beilagensalat) 10

Unsere Weinempfehlung zur Kaminklausen-Platte:

Flasche Pinot Gris 0,75 l, Krier Freres, Luxemburg (weiß), 14% 35

Kaminklausen
SURF & TURF TELLER
Grill-Restaurant

Rumpsteak mit 4 argentinischen Rotgarnelen ^(b) am Spieß.

Dazu Pommes frites ^(a¹), Kräuterbutter ^(9,a¹,g)

& Knoblauchmayonnaise ^(9,c,j). 230g 45

350g 59

500 g 75

Unsere Weinempfehlung zum Surf & Turf Teller:

Flasche Twin Oaks, Californien, 13,5% 0,75l 38

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah, Tannat

Wir erlauben uns für das Einpacken von Speisen einen Preis von €1 zu erheben.

IN DER KÜCHE AUF DEN TELLER

	€
Putenrahmgeschnetztes (9,a¹,g) mit Pommes frites (a¹) und Salat (5,9,a¹)	26
Schnitzel „Wiener Art“ (9,a¹,c,g) mit Pommes frites (a¹) und Salat (5,9,a¹)	26
Cordon bleu „Kaminklause-Style“ vom Schwein (9,a¹,c,g) mit Pommes frites (a¹) und Salat (5,9,a¹)	28
Portion Rahmsauce extra (9,a¹,g)	4
Portionstütchen Ketchup o. Mayonnaise je	0,8

* Kleinere Portion möglich, Abzug € 2,50

SALATE, VEGETARISCHES & VEGANES

Veganer Steak Mix (a¹,f) vom Schwenker
serviert auf gebratenen Zwiebeln mit Pommes frites (a¹) 34,5

*Bunter Kaminklausen-Salatteller
mit Gemüse und Obst (5,9,a¹,g), dazu 2 Scheiben Baguette (a¹) 14*

.....wahlweise mit: Preis zzgl.

2 gebackenen Gemüse-Puffern (9,a¹,c,g)	6
oder gebratenen Putenbruststreifen	8,5
oder kleinen Ofenkartoffeln mit Kräuterquark (9,g)	6,5
oder panierten Schnitzelstreifen (9,a¹,c,g)	7

Extra Körbchen Baguette (4 Scheiben) (a¹) auf Wunsch gegen Aufpreis 1,8

Wir erlauben uns für das Einpacken von Speisen einen Preis von €1 zu erheben.

UNSERE FLEISCHSPEZIALITÄTEN VOM SCHWENKER

	€
Putenschwenker	17
Schweinefilet	20
Kaminbraten (Schweinerücken, mager)	18
Rumpsteak ca. 230 g Rohgewicht	26,4
Rumpsteak ca. 350 g Rohgewicht	40,2
Rumpsteak ca. 500 g Rohgewicht	57,5
Rumpsteak ca. 1000 g Rohgewicht	95
Veg. Pflanzensteak auf Weizen-Eiweisbasis (Typ Hähnchen) (9,a ¹ ,c,g)	17
Je incl. einer kalten Sauce: Knoblauchmayonnaise (9,c,j) Meerrettich (9,g)	

Cognac-Ketchup (9,c,g)

Scharfe Tomatensalsa

BEILAGEN ZUM FLEISCH NACH LUST UND APPETIT:

Pommes frites o. Kroketten (a ¹)	5,5
Kleine Ofenkartoffeln mit Kräuterquark (9,g)	6,5
Kleiner bunter Beilagensalat (5,9,a ¹ ,g)	6,5
Großer bunter Beilagensalat mit hausgem. Kartoffelsalat (5,9,a ¹ ,c,g,j)	8,5
Erbsen- & Möhrengemüse mit Sauce Hollandaise (9,c,g,i)	6
Kugel hausgemachte Kräuterbutter (9,a ¹ ,g)	2,5
Rahmsauce (9,a,g,i) o. braune Pfeffersauce (9,a ¹ ,g,i)	4
Gebratene Zwiebeln	4
Hausgem. kalte Dip Sauce: Knoblauchmayonnaise (9,c,j) o. Meerrettich (9,g)	
o. Cognac-Ketchup (9,c,g) o. scharfe Tomatensalsa	je 1,4
Portionstütchen Ketchup o. Mayonnaise	je 0,8

Wir erlauben uns für das Einpacken von Speisen einen Preis von €1 zu erheben.

BIERE

		€
Bitburger vom Fass ^(a³)	0,3 l	3,9
Cola – Bier ^(a³,1,4,10,12) , Radler ^(a³)	0,3 l	3,9
Flasche Licorne ^(a³) Black	0,33l	4
Benediktiner Weizen ^(a¹) vom Fass	0,5 l	5,5
Flasche Benediktiner Weizen ^(a¹) alkoholfrei	0,5 l	5,5
Flasche Bitburger herb ^(a³) 0,0% o. Radler ^(a³) 0,0%, alkoholfrei	0,33 l	3,9

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		€
Flasche Coca Cola oder Coca Cola zero ^(1,4,10,12)	0,2 l	3,2
Zitronenlimonade ^(1,4,12)	0,2 l	3,2
Flasche Paulaner Spezi ⁽¹⁰⁾	0,5 l	5,5
Flasche Apfelschorle	0,25 l	3,2
Gerolsteiner classic, medium oder still	0,75 l	6,9
Holunderblüten Schorle	0,2 l	3,2
Eistee (Zitrone oder Pfirsich)	0,5 l	6,5
Hausgemachte Himbeer-Limonade ^(1,4,12)	0,3 l	6,5
Tafelwasser, still mit Früchten	1 l	7

LUST AUF EINEN OFFENEN WEIN 0,25 l ⁽ⁿ⁾

€

Weißer oder Grauer Burgunder, weiß

Ökonomierat Petgen-Dahm

Perl-Sehndorf

8,9

Merlot, trocken, fruchtig, rot

Süd-Frankreich

8,9

Primitivo, trocken, rot

Italien

8,9

Côtes de Provence, rose

Appellation Contrôlée, Rhone

8,9

Merlot Rose

Ökonomierat Petgen-Dahm

Perl-Sehndorf

8,9

LUST AUF EINE FLASCHE WEIN 0,75 l ⁽ⁿ⁾

€

Weisswein

Pinot Gris, Krier Freres, Luxemburg, 14%	35
Chardonnay, Petgen-Dahm, 12%	30
I Frati, Cà dei Frati, Italien, 13%	39

Rosewein

Spätburgunder-Rosé, Weingut Petgen-Dahm, Perl, 12,5%	35
Barone Montalto, Nero D'Avola Rosato, 12%	33
Rosa dei Frati, Cà dei Frati, Italien, 13%	39

Rotwein

Impossible Red, Laborie, Südafrika (rot), 14%	39
---	----

Unser Wein-Tip zum Steak:

Twin Oaks, Californien, Robert Mondavi (rot), 13,5%	38
Primitivo Di Manduria, Riserva, Conte & Campiano (rot), 15%	39

Nicht genug Auswahl für Sie, fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte.

Die Preise dieser Karte sind gültig bis zum Erscheinen einer Neuen.
Und noch was! All' unsere Speisen und Getränke beinhalten
die gesetzl. MwSt. sowie Bedienungsgeld.

Bitte sprechen Sie uns bei einer Allergie oder einer vorliegenden Intoleranz immer an. Wir helfen Ihnen gerne weiter und beraten Sie bei der Zusammenstellung Ihres Lieblingsgerichts.

Allergene:

- a) Glutenhaltiges Getreide (wir haben unsere Pommes frites mit a¹ gekennzeichnet, da in der Fritteuse auch getreidehaltige Produkte frittiert werden)
a¹ Weizen, a² Roggen, a³ Gerste, a⁴ Dinkel
- b) Krebstiere und Krebserzeugnisse
- c) Eier & Eiererzeugnisse
- d) Fisch & Fischerzeugnisse
- e) Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse
- f) Soja & Sojaerzeugnisse
- g) Milch & Milcherzeugnisse
- h) Schalenfrüchte
- i) Sellerie & Sellerieerzeugnisse
- j) Senf
- k) Sesamsamen & Sesamerzeugnisse
- l) Lupine & Lupinenerzeugnisse
- m) Weichtiere
- n) Schwefeldioxid & Sulfite (E220-E228)
- o) Nüsse o¹Mandeln, o²Haselnüsse, o³Walnüsse, o⁴Cashewnüsse, o⁵Pekannüsse, o⁶Paranüsse, o⁷Pistazien, o⁸Macadamianüsse

Zusatzstoffe:

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Mit Konservierungsstoffen
- 3) Mit Nitritpökelsalz
- 4) Mit Antioxidationsmitteln
- 5) Mit Geschmacksverstärker (also in allem in dem die saarl. Nationalwürste „Maggi“ drin ist)
- 6) Geschwefelt
- 7) Geschwärzt
- 8) Mit Phosphat
- 9) Mit Milcheiweiß
- 10) Koffeinhaltig
- 11) Chininhaltig
- 12) Mit Süßungsmitteln
- 13) Enthält eine Phenylalaninquelle
- 14) Gewachst
- 15) Mit Taurin