

# *Einblick in die Herbst-Karte*

mit frischen Raffinessen ergänzt und passend zur Saison

frisch zubereitet und hausgemachtes zum auslöffeln und genießen !

Feine hausgemachte Fleischkraftbrühe  
mit Markklößchen und Eierstich  
7,50 Euro

feine Hokkaido Kürbissuppe mit  
Sahnehaube und Croutons  
6,00 Euro  
mit gebratenem Scampispieß  
9,80 Euro

Garnelen im Kartoffel-Knuspermantel dazu  
frische Früchte mit Sweet Chili Dip  
11,50 Euro

Carpaccio vom Rind schön garniert mit Balsamico und Oliven-Öl  
dazu grob gehobelter Parmesan  
13,50 Euro

## Hauptgänge zur Auswahl

rotes Meerbarbenfilet auf dem Grill gebraten auf mediterranem  
Gemüse/Curry-Sahne Nudeln und Salatteller  
24,00 Euro  
\*\*\*

ein paar feine Hoorische mit Garnelen a la creme  
buntem Gemüse dazu servieren wir ein Salatteller  
18,50 Euro  
\*\*\*

Schnitzel vom Landschwein frisch zubereitet mit frischen  
Steinpilzen a la creme dazu Pommes frites und Salatteller  
21,50 Euro  
\*\*\*

Pfälzer Leberknödel fein gewürzt auf Sauerkraut  
mit ein paar Hoorischen und Speckrahmsauce  
15,00 Euro  
\*\*\*

Rumpsteak aus Uruguay mit Gras gefüttert auf dem Grill gebraten  
mit Kräuterbutter und frischen Pilze dazu  
Pommes frites und Salatteller  
25,50 Euro

frisch gebratene Kalbsleber mit Calvadossahnesauce und  
frischen Pilzen dazu Hoorische und Salatteller  
22,50 Euro

\*\*\*

Rumpsteak aus Uruguay mit Gras gefüttert auf dem Grill gebraten  
mit Bärlauchsahne und frischen Pilze dazu  
Pommes frites und Salatteller

26,50 Euro

\*\*\*

Poulardenbrust auf dem Grill gebraten mit Currysahnesauce  
a la creme dazu Pommes frites und Salatteller

18,50 Euro

\*\*\*

Bunter Salatteller mit frischen Früchten umlegt dazu gebratene  
Poulardenbrust-Scheiben und Kartoffel-Sticks/Curry- Dip

15,00 Euro

\*\*\*

drei saarländische Hoorische mit feiner Bärlauchsahnesauce  
und Steinpilze dazu ein Salatteller

16,00 Euro

\*\*\*

Schweinefilet-Medaillons auf dem Grill gebraten mit Rahmsauce  
und Calvados verfeinert dazu Pommes und Salatteller

19,50 Euro

\*\*\*

Bärlauchrahmschnitzel vom Landschwein frisch zubereitet  
mit grünem Pfeffer dazu Pommes frites und Salatteller

16,80 Euro

\*\*\*

Bunter Salatteller mit frischen Früchten umlegt dazu  
gebratene Pouletscheiben und Mozzarella-Sticks

13,80 Euro

*unsere Gerichte sind nicht für Allergiker geeignet, wenn Sie jedoch ein Problem  
haben fragen Sie Bitte, dann können wir vielleicht helfen.*

Dessert-Empfehlung aus der Küche:

**Apfelringe im Teig ausgebacken mit Zimtzucker  
Vanillesauce Walnusseis und Sahne**

**8,50 Euro**

\*\*\*

**lauwarmer Schokoladenkuchen mit warmen Kirschen  
Bourbon Vanilleeis/Sahne und Amaretto verfeinert**

**9,80 Euro**

*Auszug aus unserer Speisekarte diese kann sich immer mal kurzfristig ändern.  
Ich Bitte daher um Verständnis. Vielen Dank*