

Café · Restaurant Schmuggelbud

«En France, mais en Allemagne»

„In Frankreich, und doch in Deutschland“

Hotspot-WIFI
gratis!
Kostenloser
WIFI-Hotspot



Notre devise traduit une question souvent posée par nos clients: «Sommes nous en France ou en Allemagne?» Notre restaurant est situé à la lisière de la forêt, située sur le banc de la commune d'Überherrn en Allemagne. Ainsi sommes nous géographiquement situés sur le sol allemand à quelques mètres seulement de la frontière avec la France.

Cet emplacement frontalier exceptionnel a toujours été un atout. Autrefois, cette maison était, à l'époque des frontières fermées, un lieu de contrebande d'où l'origine du nom «Schmuggelbud».

Cette ambiance particulière provient de notre emplacement unique qui privilégie ce mélange de culture franco-allemande.

Nous vous proposons une cuisine régionale inspirée de cette spécificité franco-allemande. Nos clients peuvent aussi bien apprécier une bonne bière allemande qu'un bon vin français.

Nous vous proposons des plats du jour variés à midi et une carte variée dans la soirée, où chacun trouvera son plat préféré.

Pour ceux qui aiment manger à la maison, nous vous proposons une cuisine «familiale». Pour information tous nos plats sont aussi à emporter.

Pour célébrer tous types d'événements, nous vous proposons notre espace convivial dans une salle chaleureuse et des menus spéciaux pour les groupes.

Unser Motto ist Programm: „Sind wir nun in Frankreich oder in Deutschland?“ lautet häufig die Frage unserer Gäste. Unser Lokal liegt am Rande eines Waldgebietes, welches zu der Gemeinde Überherrn im Landkreis Saarlouis gehört. Tatsächlich befinden wir uns somit geographisch in Deutschland, wenn auch nur wenige Meter von der Grenze zu Frankreich entfernt.

Diese an der deutsch-französischen Grenze einzigartige Lage brachte bereits in der Vergangenheit Vorteile mit sich. Früher wurden in unserem Haus Zigaretten und Schnaps illegal verkauft (Schmuggelware), weshalb der Ort auf den Namen „Schmuggelbud“ getauft wurde.

Durch unsere spezielle Lage finden Sie bei uns ein ganz besonderes Ambiente. Nirgends treffen die deutsche und die französische Kultur so nah aneinander.

Deshalb bieten wir Ihnen in gemütlicher Atmosphäre eine gut bürgerliche und regionale deutsch-französische Küche mit frisch zubereiteten Gerichten, dazu ein gezapftes deutsches Bier oder einen guten französischen Wein.

Wir bieten Ihnen täglich wechselnde Tagesgerichte zum Mittag sowie eine liebevoll zusammengestellte Speisekarte am Abend, bei der jeder sein Lieblingsgericht findet.

Wollen Sie lieber zu Hause essen? Kein Problem! Die Speisen können auch mitgenommen werden.

Auch für Feiern jeder Art in größeren Gruppen bieten wir Ihnen in unserem Nebenraum viel Platz und spezielle Gruppenmenüs.

Visitez nous sur:
yelp.de ou
speisekarte24.de

Abonnez notre
Newsletter pour vous
informer!

Bewerten Sie uns auf:
yelp.de oder
speisekarte24.de

Immer auf dem
Neuesten bleiben mit
unserem Newsletter!

Allergies? Demandez notre service à la carte pour les personnes allergiques.

Allergien? Fragen Sie unser Personal nach der Allergiker-Speisekarte.

www.schmuggelbud.de

Specialités maison & de notre région

Spezialitäten des Hauses & aus unserer Region



Escargots _____ 6,90

Weinbergsschnecken

1/2 douzaine au beurre persillé fait maison

1/2 Dutzend, serviert im "Schneckenpfännchen" mit hausgemachter Kräuterbutter

Cuisses de grenouilles _____ 12,50

Froschschenkel

à la parisienne (huile, ail, beurre & persil) ou à la crème d'ail, accompagnées d'une petite salade verte

knusprig frittiert in Sauce Parisienne (Öl, Knoblauch, Butter & Petersilie) oder Knoblauch-Sahnesoße, dazu ein kleiner Beilagensalat

! 1/2 portion de cuisses de grenouilles en entrée

TIPP: halbe Portion Froschschenkel auch als eine tolle Vorspeise erhältlich

7,50

Pizza _____ 8,50

faite maison à pâte fine avec tomates, mozzarella, jambon des alpes fumé^{1,3}, fromage râpé¹ & roquette fraîche

hausgemacht & knusperdünn gebacken mit Tomatensoße & Mozzarella, belegt mit geräuchertem Alpenschinken^{1,3}, Hartkäseraspeln¹ & frischem Rucola

Flamme _____ 7,50

Flammkuchen

tarte flambée faite maison alsacienne avec crème fraîche, lardons^{1,3,11}, oignons & fromage

hausgemacht & klassisch nach Elsässer Art mit Crème Fraîche, Speck^{1,3,11}, Zwiebeln & Käse belegt

Flamme 2.0 _____ 8,50

Flammkuchen 2.0

tarte flambée alsacienne avec Munster épicé... deux fois plus de plaisir!

ein ganz normaler Flammkuchen nach Elsässer Art, allerdings belegen wir ihn in dieser Variante mit würzigem Münster-Käse... für den doppelten Genuss!

Omelette _____ 5,50

avec crème & fromage, accompagnée d'une petite salade verte

Rühreier mit Sahne & Käse, dazu ein kleiner Beilagensalat

Omelette Campagnarde _____ 7,50

pommes de terre, lardons^{1,3,11}, champignons frais, oignons, poivrons & tomates, accompagnée d'une petite salade verte

Rühreier mit Kartoffeln, Speck^{1,3,11}, frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika & Tomaten, dazu ein kleiner Beilagensalat



Entrées

Vorspeisen

Brochette de crevettes _____ 7,90

Garnelenspieß

croustillante, à la parisienne (huile, ail, beurre & persil), verrine à la crème d'ail faite maison & riz jaune

knusprig gebraten in Sauce Parisienne (Öl, Knoblauch, Butter & Petersilie), dazu ein hausgemachter Knoblauch-dip & gelber Reis

Duo de foie gras & saumon fumé _ 10,90

Duett von Gänsestopfleber & Räucherlachs

sur pain grillé, accompagné de gelée de groseilles & raifort

auf geröstetem Baguette mit Preiselbeeren & Meerrettich

Duo de foie gras
& saumon fumé
Duett von Gänsestopfleber
& Räucherlachs
+ 1/4 Monbazillac¹²
16,90



Bruschetta de fromage de chèvre _____ 6,50

Ziegenkäse Bruschetta

cuitent au four avec huile d'olives & miel, accompagnés d'une salade verte

im Ofen überbacken, glasiert mit Olivenöl & Honig, serviert mit einem kleinen Beilagensalat

Carpaccio de bœuf _____ 12,00

Carpaccio

au copeaux de parmesan¹, roquette, huile d'olives & un filet de vinaigre balsamique⁴

hauchdünn geschnittenes Roastbeef mit Hartkäseraspeln¹, Rucola, Olivenöl & einem Schuss Balsamico-Essig⁴

Entrées saisonnières (de mai à septembre)

Saisonale Vorspeisen (von Mai bis September)

Tomates mozzarella _____ 5,50

Tomaten mit Mozzarella

huile d'olives & un filet de vinaigre balsamique⁴
mit Olivenöl & einem Schuss Balsamico-Essig⁴

Jambon de pays^{1,3} et melon _____ 6,50

Roher Schinken^{1,3} mit Melone

Soupes faites maison (d'octobre à avril)

Hausgemachte Suppen (von Oktober bis April)

Soupe à l'oignon recette _____ 3,90

française classique

Zwiebelsuppe nach klassischer französischer Rezeptur

avec un grand croûton au fromage
mit großem Käsecrouton

Soupe au fromage _____ 4,90

Käserahmsuppe

avec pommes de terre et crevettes^{3,4}
mit Kartoffeln & Krabben^{3,4}

Aperol
Spritz⁴
4,90





Salades

Salate

Salade mixte _____ 5,90
Gemischter Salat

avec crudités fraîches, tomates & œufs
mit frischen Rohkostsalaten, Tomaten & Eiern

Salade de la
Sarre
Saarland-Salat
9,90

salade verte
mélangée avec
Lyoner (saucisse
de la sarre^{5,11})
grillée, pom-
mes de terre
sautées & œufs
sur le plat

bunter Blattsalat, garniert mit gegrillter Lyoner
(saarländische Fleischwurst^{5,11}), Bratkartoffeln &
Spiegeleiern

Si vous le désirez, nous servons aussi une
petite salade avec tous nos plats sans
accompagnements.

Falls gewünscht, servieren wir zu allen Gerichten
ohne Beilagen auch einen kleinen Salat.

+2,00



Fondant au
chocolat
Schokoküchlein
7,50

Salade
vosgienne
Vogesensalat
7,90

salade verte mélangée,
tomates, pommes de
terre sautées,
lardons^{1,3,11} avec
crème balsamique⁴ &
œufs sur le plat

bunter Blattsalat mit
Tomaten, Bratkartoffeln,
Speck^{1,3,11} in Balsami-
cocrème⁴ & Spiegeleiern

Salade du chef _____ 10,50
Chefsalat

salade mixte, pommes de terre sautées, accompagnée
d'une petite escalope panée au sésame & émincé de
dinde sauce au vin blanc à l'estragon

gemischter Salat mit Bratkartoffeln, darauf ein kleines
Schnitzel in Sesampanade & Putenbrustgeschnetzeltes
in Weißwein-Estragonsoße

Salade paysanne _____ 8,50
Bauernsalat

salade verte mélangée avec grenailles (petites pommes
de terre) & herbes de Provence, accompagnée de
cubes de courgettes et poivrons grillés & feta au four

bunter Blattsalat mit Babykartoffeln an Kräutern der
Provence, dazu Zucchini- & Paprikawürfel aus der Pfanne
& gebackener Feta

Salade de la Mer _____ 12,50
Salat „de la Mer“

salade verte avec champignons frais, gambas, pavé
de saumon frit & filet de poisson grillé

bunter Blattsalat mit frischen Champignons, Garnelen,
saftig gebratenem Lachs & gegrilltem Fischfilet

Avez-vous déjà pensé à un dessert?
Schon ans Dessert gedacht?



Escalopes de porc

Schnitzelgerichte vom Schwein

Escalope panée _____ 9,50

Wiener Art

der Klassiker, paniert & knusprig gebraten

Holstein _____ 10,50

Holstein

avec lard frit ^{1,3} et œuf sur le plat

garniert mit knusprig gebratenem Bacon ^{1,3} & Spiegeleiern

Cordon Bleu
«Munster»

Cordon Bleu
„Münster“
12,90

escalope façon chef:
notre Cordon Bleu au

Munster & jambon
des alpes fumé ^{1,3}

... très probablement

VOTRE escalope favorite!

Ein beliebtes Schnitzelgericht, von uns ganz neu erfunden:

unser einmaliges Cordon Bleu füllen wir mit herzhaftem

Münsterkäse & geräuchertem Alpenschinken ^{1,3}

... mit großer Wahrscheinlichkeit auch IHR

neues Lieblingschnitzel!

Escalope sauce gorgonzola _____ 12,50

Gorgonzola

avec jambon des alpes ^{1,3}

mit würziger Gorgonzolasoße & Alpenschinken ^{1,3}

Fôret du Warndt _____ 10,90

Warndtwald

aux champignons frais et sauce à la crème

mit frischen Champignons in herzhafter Crèmesoße

Escalope panée au parmesan ¹ _____ 11,50

Schnitzel in Parmesanpanade ¹

avec sauce tomates & basilic frais

mit Tomatensoße & frischem Basilikum

Bolognaise _____ 11,90

Bolognese

escalope cuite au four avec sauce bolognaise
& fromage

überbackenes Schnitzel mit Bolognesesoße & Käse

Escalope sauce poivre _____ 11,50

Schnitzel mit würziger Pfeffersoße

tous nos plats d'escalopes peuvent être
servis avec blanc de dinde, supplément

Alle Schnitzelgerichte erhalten Sie auch mit
saftiger Putenbrust

+1,00



Accompagnements:

frites, pommes de terre sautées, riz ou pâtes au
choix & salade verte ou légumes du jour

Beilagen zu den Schnitzelgerichten:
wahlweise Pommes Frites, Bratkartoffeln, Reis oder
Nudeln & ein Beilagensalat oder Tagesgemüse

Chardonnay
0,25l 4,20





Viandes

Fleischgerichte

Côtes d'agneau _____ 14,50
Lammkoteletts

marinées à l'huile au thym et à l'ail
mit frischem Knoblauch in Thymianöl geschwenkt

Foie de volaille _____ 8,90
Geflügelleber

grillé avec champignons frais, accompagné de sauce
poivre épicée
gebraten mit frischen Champignons, dazu würzige Pfeffersoße

Surf & Turf
18,50

un plat de steak populaire en
Amérique: pavé de rumsteak
accompagné de crevettes gril-
lées. Nous vous servons ce
steak avec Steakhouse-Frites
extra épaisses & notre verrine
à la crème à l'ail faite maison

ein beliebtes Steak-Gericht aus Amerika: zartes Steak aus dem Rinder-
Roastbeef, kombiniert mit gebratenen Garnelen. Dazu reichen wir extra
dicke Steakhouse-Pommes & unseren hausgemachten Knoblauchdip

Entrecôte

particulièrement tendre
Steak aus dem Zwischenrippenstück vom Rind und durch das
typische Fettauge im Fleisch („Ribeye“) besonders saftig

au choix : «nature» (seulement avec sel et poivre) _____ 14,90
wahlweise „natur“ (nur mit Salz & Pfeffer gewürzt)

ou Maître d'Hôtel (avec beurre persillé fait _____ 15,90
maison) / sauce poivre épicée
oder mit hausgemachter Kräuterbutter / würziger Pfeffersoße

Pavé de Rumsteak

Rumpsteak, zartes Steak aus dem Rinder-Roastbeef

au choix : «nature» (seulement avec sel et poivre) _____ 15,50
wahlweise „natur“ (nur mit Salz & Pfeffer gewürzt)

ou Maître d'Hôtel (avec beurre persillé fait _____ 16,50
maison) / sauce poivre épicée
oder mit hausgemachter Kräuterbutter / würziger Pfeffersoße

Pavé de
Rumsteak
Sauce Gorgonzola
Gorgonzolasteak
17,90

avec Steakhouse-Frites
épaisses et fagots de
haricots verts bardés^{1,3}

mit würziger Gorgonzolasoße, extra dicken Steak-
house-Pommes und Bohnenbündchen mit Bacon^{1,3}



Accompagnements:
frites, pommes de terre sautées, riz ou
pâtes au choix & salade verte
ou légumes du jour

Beilagen zu den Fleischgerichten:
wahlweise Pommes Frites, Bratkartoffeln,
Reis oder Nudeln & ein Beilagensalat oder
Tagesgemüse



Côtes du Rhône
cuvée du patron
Hauswein
0,25 l 4,20

Poissons

Fischgerichte

Pavé de saumon _____ 11,90

Steak vom Wildlachs

sauce crème au Riesling

Accompagnements: riz ou tagliatelles au choix & légumes

glasig gebraten in Riesling-Crèmesauce

Beilagen: wahlweise Reis oder Tagliatelle & gemischtes Gemüse

Tagliatelles aux deux crevettes^{3,4} _____ 12,90

Tagliatelle mit Garnelen & Shrimps^{3,4}

flambées au cognac, sauce crème et un filet de jus de citron

mit Cognac flambiert in Crèmesauce, fein abgeschmeckt mit einem Spritzer Zitronensaft

Pinot Blanc
Alsace
0,75l 17,00



Pâtes

Nudelgerichte

Côtes du Rhône
cuvée du patron
Hauswein
0,25l 4,20



Spaghettis émincés de bœuf _____ 11,00

Spaghetti mit Roastbeefstreifen

sauce cognac & poivre

rosa gebratenes Roastbeef in feiner Cognac-Pfeffersauce

Spaghettis Bolognaises _____ 7,50

Spaghetti Bolognese

classique avec tomates & sauce à la viande hachée
der Klassiker mit Tomaten & Hackfleischsoße

Spaghettis à la Carbonara _____ 7,50

Spaghetti Carbonara

classique avec oignons braisés, lardons^{1,3,11}, crème & jaune d'œuf cru

klassisch mit gedünsteten Zwiebeln, Speckwürfeln^{1,3,11}, Sahne & rohem Eigelb

Si vous le désirez, nous servons aussi une petite salade ou une portion de frites avec tous nos plats sans accompagnements.

Falls gewünscht, servieren wir zu allen Gerichten ohne Beilagen auch einen kleinen Salat oder eine Portion Pommes Frites.

+2,00

*Fisch will drei mal schwimmen,
in Wasser, Schmalz und Wein.*

Plats pour les enfants

Gerichte für Kinder

Fromage

Käse

suivi d'une petite glace avec chantilly



Zu allen Kindergerichten servieren wir
zum Dessert ein kleines Eis mit Sahne
gratis

Spaghettis Bolognaises _____ 4,90
Spaghetti Bolognese

Pommes Frites _____ 2,50
Ketchup / Mayonnaise

Escalope de porc _____ 5,90
Schweineschnitzel

avec champignons frais sauce crème
mit frischen Champignons in herzhafter Crèmesoße

Steak haché de bœuf _____ 4,90
Hacksteak aus saftigem Rinderhack

Poissons panés _____ 4,90
Fischstäbchen

Accompagnements:
frites ou pâtes au choix



Beilagen:
wahlweise Pommes Frites oder Nudeln



Assiette de 3 fromages _____ 3,30
Käseteller

camembert, munster & fromage bleu, accompagnée de
beurre & pain frais

mit 3 Sorten herzhaftem französischen Käse
(Camembert, Münster & Blauschimmelkäse), dazu Butter &
frisches französisches Baguette

Boule de glace façon «Mozart» | Eisknödel „Mozart“





Desserts

Nachspeisen

Dessert pour 2 _____ 9,90

Dessertvariation für 2

Trilogie de crème brûlée, cerises chaudes et fondant au chocolat, accompagnée de glace vanille⁴ & chantilly

Trilogie von Crème Brûlée, heißen Kirschen und warmem gefüllten Schokoküchlein, dazu Vanilleeis⁴ & Sahne

Glace 3 boules _____ 3,00

3 Kugeln Eis

chocolat, fraise, vanille⁴, citron, café⁴ ou pistache⁴ au choix avec chantilly

nach Wahl (Schoko, Erdbeere, Vanille⁴, Zitrone, Kaffee⁴, Pistazie⁴) mit Sahne

Glace vanille⁴ et framboises _____ 5,90
chaudes avec chantilly

Vanilleeis⁴ mit heißen Himbeeren & Sahne

Dame Blanche _____ 4,50

glace vanille⁴ avec sauce au chocolat chaude & chantilly
Vanilleeis⁴ mit warmer Schokosoße & Sahne

Banana Split _____ 5,90

glace mixte avec banane, sauce chocolat & chantilly

gemischtes Eis mit Banane, Schokosoße & Sahne

sur sauce anglaise avec
glace au nougat &
pistache, farcie de
crème au chocolat,
accompagnée de
chantilly & framboises
en purée chaudes

Boule de glace
façon «Mozart»
Eisknödel „Mozart“
7,50

auf Vanillesoße aus Nougat- & Pistazieneis, gefüllt
mit Schokocrème, dazu Sahne & heiße pürierte Himbeeren

Fondant au
chocolat
Schokoküchlein

7,50

chaud sur sauce chocolat,
accompagné de cerises
chaudes, glace vanille⁴
& chantilly

warm und gefüllt auf
Schokosoße, dazu heiße
Kirschen, Vanilleeis⁴ & Sahne

Crème Brûlée _____ 3,50

Colonel _____ 4,90

glace citron et vodka

Zitronensorbet in Wodka



Tous les prix sont en euro, taxes inclus.

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Explication des symboles des additifs alimentaires:

1) avec conservateur 3) avec un antioxydant 4) avec un colorant 5) avec phosphate
9) olives noires 11) avec sel nitrité 12) sulfuré

Zeichenerklärung Zusatzstoffe:

1) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Farbstoff 5) mit Phosphat
9) geschwärzte Oliven 11) mit Nitritpökelsalz 12) geschwefelt



Menu steak

Steakmenü

Carte des menus complets «plus avantageux» Sparmenüs

Vous pouvez demander pour chaque menu notre assiette de fromage entre le plat principal et le dessert pour seulement

2,00 €

Auf Wunsch erhalten Sie zu jedem Menü zwischen Hauptgericht und Nachspeise zusätzlich unseren Käseteller für nur

2,00 €



31,90

Entrée _____

Vorspeise

Brochette de crevettes à la parisienne avec verrine à la crème d'ail et riz jaune

Garnelenspieß in Sauce Parisienne mit Knoblauchdip & gelbem Reis

Plat _____

Hauptgericht

- „Surf & Turf“, accompagné de verrine à la crème d'ail et salade verte, ... ou
- Pavé de rumsteak sauce gorgonzola, accompagné de haricots verts bardés, ...

... servi avec *Steakhouse-Frites épaisses*



Accompagné d'un verre de Bordeaux ou de Côtes du Rhône.

- „Surf & Turf“ mit Knoblauchdip und Beilagensalat, ... oder
- Gorgonzolasteak mit Bohnenbündchen, ...

... dazu *extra dicke Steakhouse-Pommes*



begleitet von einem Glas Bordeaux oder Côtes du Rhône.

Dessert _____

Nachspeise

Fondant au chocolat chaud sur sauce chocolat, accompagné de cerises chaudes, glace vanille & chantilly

Warmes gefülltes Schokoküchlein auf Schokosoße, dazu heiße Kirschen, Vanilleeis & Sahne

Café ou Espresso _____

Kaffee oder Espresso

Menu escalope ou salade

Schnitzel- oder Salatmenü

Entrée saisonnière _____
Saisonale Vorspeise

- Soupe au fromage avec crevettes (d'octobre à avril) ou
- Tomates mozzarella (de mai à septembre)
- Käserahmsuppe mit Krabben (von Oktober bis April) oder
- Tomaten mit Mozzarella (von Mai bis September)

Plat _____
Hauptgericht

- Escalope panée avec lard frit et œuf sur le plat ou
- Escalope panée avec sauce à la crème et champignons ou
- Salade du chef avec petite escalope & émincé de dinde
- Schweineschnitzel Wiener Art mit Champignon-Crèmesauce oder
- Schweineschnitzel Wiener Art mit knusprigem Bacon & Spiegeleiern oder
- Chefsalat mit kleinem Schnitzel & Putenbrust-geschnetzeltem

Dessert _____
Nachspeise
Crème Brûlée

17,90



Menu poisson

Fischmenü



23,90

Entrée _____
Vorspeise

Brochette de crevettes à la parisienne avec
verrine à la crème d'ail et riz jaune

Garnelenspieß in Sauce Parisienne mit Knob-
lauchdip & gelbem Reis

Plat _____
Hauptgericht

- Pavé de saumon sauce crème au Riesling avec riz ou tagliatelles & légumes
- Steak vom Wildlachs in Riesling-Crèmesauce mit Reis oder Tagliatelle & Gemüse

Dessert _____
Nachspeise

Glace vanille et framboises chaudes avec
chantilly

Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne

Café ou Espresso _____
Kaffee oder Espresso

Café · Restaurant
Schmuggelbud

Deutschland
France

«En France, mais en Allemagne»
„In Frankreich, und doch in Deutschland“