

UNSERE APERITIVS

	€
Himbeer-Gin Tonic (1l)	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
--	-----

Kaminklause
KLEINIGKEITEN FÜR VORWEG

Milde Knoblauchsuppe (9, a ¹ ,g,i) mit Croutons (a ¹)	9
Hausgemachte Rindfleischsuppe mit Einlage (a ¹ ,c,g,i)	9
Myrnas hausgemachte philippinische Frühlingsrollen (a ¹ ,f)	9
Ziegenfrischkäse (9,g) gratiniert mit Weintrauben, Speck (3,4), Walnuss (o ³) und Croutons (a ¹)	13
4 Knuspergarnelen (9,a ¹ ,b) mit Dip und Baguette (a ¹)	13
Gegrillte Peperoni in Knoblauchöl mit Baguette (a ¹)	9
Warme Fetacreme (9,g) im Pfännchen serviert mit Peperoni, Bohnen, Tomaten, Knoblauch & Kräutern, dazu Baguette (a ¹)	11,5



„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')**

€ 28

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

€ 3,20

IN DER KÜCHE AUF DEN TELLER

	€
Putenrahmgeschnetztes (9,a ¹ ,g) mit Pommes frites (a ¹) und Salat (5,9,a ¹ ,i)	25*
Schnitzel „Wiener Art“ (9,a ¹ ,c,g) mit Pommes frites (a ¹) und Salat (5,9,a ¹ ,i)	25*
Cordon bleu „Kaminklause-Style“ vom Schwein (9,a ¹ ,c,g) mit Pommes frites (a ¹) und Salat (5,9,a ¹ ,i)	28
Portion Rahmsauce extra (9,a ¹ ,g)	4
Portionstütchen Ketchup o. Mayonnaise je	0,8

* Kleinere Portion möglich, Abzug € 1,50

Kaminklause Grill-Restaurant

SALATE, VEGETARISCHES & VEGANES

Veganer Steak Mix (a ¹ ,f) vom Schwenker serviert auf gebratenen Zwiebeln mit Pommes frites (a ¹)	34,5
---	------

Bunter Kaminklausen-Salatteller mit Gemüse und Obst (5,9,a ¹ ,g)	14
--	----

.....wahlweise mit: Preis zzgl.

Grill-Käse-Talern (9,g)	10
oder hausgemachten veganen Frühlingsrollen (a ¹ ,f), gefüllt mit Glasnudeln und Gemüse	9
oder gebratenen Putenbruststreifen	8,5
oder kleinen Ofenkartoffeln mit Kräuterquark (9,g)	6,5

KAMINKLAUSEN-PLATTE FÜR 2 PERSONEN

€

Schweinefilet mit Kräuterbutter (9,a¹,g), Rumpsteak mit
gebratenen Zwiebeln & Putenschwenker mit kalten Saucen (9,c,g,j).
Dazu Erbsen-Möhren-Gemüse mit Sauce Hollandaise (9,c,g,i),
Kroketten (a¹) & Pommes frites (a¹) 79

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

Unsere Weinempfehlung zur Kaminklausen-Platte:

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

Kaminklause
Grill-Restaurant

SURF & TURF TELLER

Rumpsteak mit 4 argentinischen Rotgarnelen (b) am Spieß.
Dazu Pommes frites (a¹), Kräuterbutter (9,a¹,g)
& Knoblauchmayonnaise (9,c,j). 230g 43
350g 57
500 g 71

Unsere Weinempfehlung zum Surf & Turf Teller:

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

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah, Tannat

UNSERE FLEISCHSPEZIALITÄTEN VOM SCHWENKER

	€
Putenschwenker	19
Schweinefilet	22
Kaminbraten (Schweinerücken, mager)	20
Rumpsteak ca. 230 g Rohgewicht	25
Rumpsteak ca. 350 g Rohgewicht	37
Rumpsteak ca. 500 g Rohgewicht	53
Rumpsteak ca. 1000 g Rohgewicht	88
Veg. Pflanzensteak auf Soja-Weizeneiweisbasis (Typ Hähnchen) ca. 200 g Rohgew. (a ¹ ,f)	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

WAS SÜSSES FÜR HINTERHER

	€
Crème Brûlée (9,c,g) am Tisch flambiert mit einer Kugel Sorbet	11,5
Fondant au Chocolat mit Vanille-Eis und Sahne (9,a ¹ ,c,g)	12
Espresso Sweety - Espresso mit 3 kleinen, leckeren Süßigkeiten (1-16,a-o)	13
5 gemischte Pralinen von Siegtruds Schokoladen (1-16, a-o)	9,5
Gemischtes Eis mit Sahne (9,f,g)	7,5
Vanille-Eis mit heißer Schokosauce & Sahne (9,f,g)	9

DAZU ETWAS HEISSES

Tasse Kaffee (10)	3
Tasse Espresso (10)	3
Tasse Espresso Doppio (10)	5
Tasse Cappuccino (9,10,g)	3,9
Kännchen Tee, verschiedene Sorten	6

DIGESTIF FÜR DANACH

Williams, Mirabell oder Himbeere	2cl	3
Baileys (1)	4cl	4
Ramazotti auf Eis mit Zitrone	4cl	5
Grappa 903 Barrique	2cl	5

Oder einfach fragen was es sonst noch so gibt.

Bei Lars am Schwenker findet Ihr noch einige Schnaps-Spezialitäten.

BIERE

		€
Bitburger vom Fass (a ³)	0,3 l	3,9
Cola – Bier (a ³ ,1,4,10,12), Radler (a ³)	0,3 l	3,9
Flasche Licorne (a ³)Black	0,33l	4
Benediktiner Weizen (a ¹) vom Fass	0,5 l	5,2
Flasche Benediktiner Weizen (a ¹) alkoholfrei	0,5 l	5,2
Flasche Bitburger (a ³) 0,0% o. Radler (a ³)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
Zitronenlimonade (1,4,12)	0,2 l	3
Flasche Paulaner Spezi (10)	0,5 l	5,2
Flasche Apfelschorle	0,25 l	3
Gerolsteiner classic, medium oder still	0,75 l	6,9
Holunderblüten Schorle	0,2 l	3
Eistee (Zitrone oder Pfirsich)	0,5 l	6,5
Hausgemachte Himbeer-Limonade (1,4,12)	0,3 l	6
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

8,5

Merlot, trocken, fruchtig, rot

Süd-Frankreich

8,5

Primitivo, trocken, rot

Italien

8,5

Côtes de Provence, rose

Appellation Contrôlée, Rhone

8,5

Merlot Rose

Ökonomierat Petgen-Dahm

Perl-Sehndorf

8,5

LUST AUF EINE FLASCHE WEIN 0,75 l ⁽ⁿ⁾

€

Weisswein

Pinot Gris, Krier Freres, Luxemburg, 14%	35
Auxerrois, Weingut Schmitt-Weber, Perl, 11,5%	33
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 & Sulfit (E220-E228)
- o) Nüsse o¹Mandeln, o²Haselnüsse, o³Walnüsse, o⁴Cashewnüsse, o⁵Pekannüsse, o⁶Paranüsse, o⁷Pistazien, o⁸Macadamianüsse

Zusatzstoffe:

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Mit Konservierungsstoffen
- 3) Mit Nitritpökelsalz
- 4) Mit Antioxidationsmittel
- 5) Mit Geschmacksverstärker (also in allem in dem die saarl. Nationalwürze „Maggi“ drin ist)
- 6) Geschwefelt
- 7) Geschwärzt
- 8) Mit Phosphat
- 9) Mit Milcheiweiss
- 10) Koffeeinhaltig
- 11) Chininhaltig
- 12) Mit Süßungsmittel
- 13) Enthält eine Phenylalinquelle
- 14) Gewachst
- 15) Mit Taurin