

UNSERE SPEISEKARTE -

klassisch, überraschend und abwechslungsreich.

Besonderer Wert liegt auf der Verwendung frischer, qualitativ hochwertiger und regionaler Produkte, deren Verarbeitung und Zubereitung von Hand und im eigenen Haus für uns Selbstverständlichkeit sind.

Das Beste aus allen Welten vereinen: Klassiker und Modernes, Raffiniertes und Bodenständiges, Bekanntes und Neues. Eine Küche voller Kreativität, Begeisterung und Freude an Lebensmitteln und Kulinarik.

Kurzum: Wir wünschen guten Appetit!

VORAB



SUPPE des Tages

Gemüsechips | Microgreens aus Saarbrücken

8,50

Was genau es heute gibt, weiß unser Service.

RINDERTATAR vom argentinischen Rinderfilet ⁴



Wachtel-Eigelb | Schalotten | Cornichons | Kapern | Sardellen | Tatar-Sauce

17,50

Tataki vom THUNFISCH ¹



Avocado | Radieschen | Ponzu | Ingwer | Chili

21,00

RIESENGARNELEN an zweierlei Mousse



Erbse | Karotte | Chili | Zitrusöl

19,50



TOMATEN-FRISCHKÄSE-CRÉME ^{1,3}

Basilikum | Kräutersalat | Röstbrot | Zitrusgel

14,50



Bunter ZUPFSALAT ^{2,3,4}



Balsamico | Kräuter | Blumenkohl | Microgreens aus Saarbrücken |

Edelpilze aus Saarbrücken

14,50



Tatar von ROTER BETE ^{1,4}



Kapern | Schalotten | Granatapfel | Kräuter | Vinaigrette

13,50



+ *Ziegenfrischkäse*

4,00

VORSPEISENVARIATION für 2 Personen ^{1,2,3,4,14}

Miniatur-Vorspeisen | Röstbrot | Suppe

26,50



QUARTIER

- RESTAURANT & BAR -

HAUPTSACHE

-  **Bunter ZUPFSALAT** ^{2,3,4}
-   **Balsamico | Kräuter | Blumenkohl | Microgreens aus Saarbrücken |
Edelpilze aus Saarbrücken** 18,50
-   + **Tranchen von der Rinderhüfte**
- Kräuteröl* 9,50
-  + **Riesengarnelen** ^{1,3,4}
- Aioli* 12,50
-
- Argentinisches RUMPSTEAK**
-  **Café de Paris-Butter | Röstkartoffeln | Kräuter**
- 200g 32,50
- 300g 45,50
- + **Beilagensalat** ^{2,3,4} 4,00
-
- Argentinisches RINDERFILET** ^{1,9}
-  **Karottenpüree | Spitzkohl | geschmorte Buchenpilze |
Rotwein-Pasta | Rosmarin-Jus** 19 43,50
-  + **Surf `n` Turf** ^{1,9}
- Riesengarnelen* 6,00
-
-  **PERLHUHNBRUST** *Suprême* ⁹
- Peperonata | Selleriepüree | Rosmarin | Jus* 27,50
-
- KALBSLEBER** ^{9,14}
- Kartoffelpüree | glasierte Apfelspalten | Trauben | Röstzwiebeln | Portwein-Jus* 26,50
-
- KABELJAUFILET** auf der Haut gebraten ^{2,3}
- Peperonata | Selleriepüree | Tomaten | Balsamico | Olivenöl aus Andalusien* 29,50

Gerne passen wir Ihre Beilage individuell an,
hierfür berechnen wir eine Servicepauschale von 2,50.



HAUPTSACHE

LACHSSTEAK „Label Rouge“ Asia Style ^{1,14}

*Buntes Gemüse | Sojasauce | Sesamöl | Ingwer | Mirin | Limette |
Graupen | Korianderöl*

29,50

THUNFISCH rosa gebraten ¹

Ratatouille | Tagliatelle | Basilikum-Pesto

39,50



KUMPIR Teriyakistyle - temperiert ^{1,2,9,14}



*Süßkartoffel | Avocado-Crème | Buchenpilze | Lauchzwiebel | Kräuter |
Panko | Zitrusaromen*

24,50



+ *Räuchertofu*

Teriyaki

5,00

+ *Tranchen von der Rinderhüfte*

Sour Cream

9,50

+ *Riesengarnelen*

Sour Cream

12,50

20

19

EDELPILZ-RISOTTO ^{1,7,8,9}

Edelpilze aus Saarbrücken | Weißwein | Radicchio | Pecorino | Zitrusöl

29,50



Edelpilz-Risotto ^{1,7,8,9}



Edelpilze aus Saarbrücken | Weißwein | Radicchio | Zitrusöl

27,50

TAGLIATELLE SEAFOOD ⁹

Edelfische | Garnele | Safran | Dill | Kirschtomaten

30,50

Welche Fische es heute gibt, weiß unser Service.



TAGLIATELLE TRÜFFEL ¹

Trüffel-Sahne-Sauce | gehobelter schwarzer Trüffel

31,50

Gerne passen wir Ihre Beilage individuell an,
hierfür berechnen wir eine Servicepauschale von 2,50.



QUARTIER

— RESTAURANT & BAR —

ZU GUTER LETZT

-  **NOUGAT-MOUSSE** ^{3,4,11}
Weißer Nougat | Haselnüsse | Himbeersorbet | Schoko-Crumble 13,50
-  **MOHN trifft ERDBEERE** ^{3,4,11}
Minze | Orange | Salz-Schokolade | Erdbeer-Rahmeis | Haselnuss-Crunch 12,50
-  **BLAUBEERSORBET** ²
Minz-Rum-Gelee | Beeren | Schoko-Nuss-Crumble 13,50
-  **BLAUBEERSORBET**
 *Minz-Rum-Gelee | Sorbet | Beeren* 13,50
-  **DESSERTVARIATION** ^{3,4,11}
Miniatur-Desserts aus der Karte 16,50

Ihr Wohlbefinden liegt uns am Herzen. Bitte beachten Sie, dass es trotz unserer Bemühungen und hohen Standards in Sachen Qualitätssicherung zu Kreuzkontaminationen kommen kann.

Wenden Sie sich bei Bedenken und für Informationen zu Allergenen und Unverträglichkeiten an unseren Service.

19

FÜR UNSERE KLEINEN

Unsere Nachwuchsförderung - bis 12 Jahre

Paukerschreck

Nudeln mit hausgemachter Tomaten-Sauce 5,00

Kleiner Käpt'n

Fischstäbchen mit Farmer Fries 8,00

Taka-Tuka

Hähnchenschnitzel mit Farmer Fries 9,00

La-Le-Lu ²

Kindernachtisch 4,00

Zusatzstoffe

1.mit Konservierungsstoff 2.mit Farbstoff 2.a.mit Azofarbstoff 3.mit Antioxidationsmittel
4.mit Süßungsmittel Saccharin 5.mit Süßungsmittel Cyclamat 6.mit Süßungsmittel Aspartam
7.mit Süßungsmittel Acesuldam 8.mit Phosphat 9.geschwefelt 10.chininhaltig 11.coffeinhaltig
12.mit Geschmacksverstärker 13.geschwärzt 14.gewachst



QUARTIER

- RESTAURANT & BAR -