

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 Kulinistik.

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 ²⁰

Erbse | Karotte | Chili | Zitrusöl   19,50

Tomaten-Frischkäse-Crème ^{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

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



Hauptsache

Bunter Zupfsalat ^{2,3,4} 	
<i>Balsamico Kräuter Blumenkohl Microgreens aus Saarbrücken Edelpilze aus Saarbrücken</i>  	18,50
+ <i>Tranchen von der Rinderhüfte</i>  	9,50
Kräuteröl	
+ <i>Riesengarnelen</i> ^{1,3,4}  	12,50
Aioli	

Argentinisches Rumpsteak

<i>Café de Paris-Butter Röstkartoffeln Kräuter</i> 	
200g	32,50
300g	45,50
+ <i>Beilagensalat</i> ^{2,3,4}	4,00

Argentinisches Rinderfilet ^{1,9}

<i>Karottenpüree Spitzkohl geschmorte Buchenpilze Rotwein-Pasta Rosmarin-Jus</i>	43,50
+ <i>Surf 'n' Turf</i> ^{1,9}	6,00

Perlhuhnbrust Suprême ⁹

<i>Peperonata Selleriepüree Rosmarin Jus</i> 	27,50
--	-------

Kalbsleber ^{9,14}

<i>Kartoffelpüree glasierte Apfelspalten Trauben Röstzwiebeln Portwein-Jus</i>	26,50
--	-------

Kabeljaupfilet auf der Haut gebraten ^{2,3}

<i>Peperonata Selleriepüree Tomaten Balsamico Olivenöl aus Andalusien</i>	29,50
---	-------

*Gerne passen wir Ihre Beilage individuell an,
hierfür berechnen wir eine Servicepauschale von*

2,50



QUARTIER
- RESTAURANT & BAR -

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

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

Edelpilze aus Saarbrücken | Weißwein | Radicchio |
Pecorino | Zitrusöl

19
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}

Miniatür-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.

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 —