

# 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  
Was genau es heute gibt, weiß unser Service.

8,50

### Rindertatar vom argentinischen Rinderfilet <sup>4</sup>

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



17,50

### Tataki vom Thunfisch <sup>1</sup>

Avocado | Radieschen | Ponzu | Ingwer | Chili 

21,00

### Riesengarnelen an zweierlei Mousse

Erbse | Karotte | Chili | Zitrusöl  

19,50

### Tomaten-Frischkäse-Crème <sup>1,3</sup>

Basilikum | Kräutersalat | Röstbrot | Zitrusgel




14,50

### Bunter Zupfsalat <sup>2,3,4</sup>

Balsamico | Kräuter | Blumenkohl | Microgreens aus Saarbrücken |  
Edelpilze aus Saarbrücken  

14,50

### Tatar von Roter Bete <sup>1,4</sup>

Kapern | Schalotten | Granatapfel | Kräuter | Vinaigrette    
+ Ziegenfrischkäse 

13,50

4,00

### Vorspeisenvariation für 2 Personen <sup>1,2,3,4,14</sup>

Miniatur-Vorspeisen | Röstbrot | Suppe

26,50

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

2,50



**QUARTIER**

— RESTAURANT & BAR —

## Hauptsache

### **Bunter Zupfsalat** <sup>2,3,4</sup>


Balsamico | Kräuter | Blumenkohl | Microgreens aus Saarbrücken |

Edelpilze aus Saarbrücken  

18,50

+ Tranchen von der Rinderhüfte    
Kräuteröl

9,50

+ Riesengarnelen <sup>1,3,4</sup>   
Aioli

12,50

### **Argentinisches Rumpsteak**

Café de Paris-Butter | Röstkartoffeln | Kräuter 

200g

32,50

300g

45,50

+ Beilagensalat <sup>2,3,4</sup>

4,00

### **Argentinisches Rinderfilet** <sup>1,9</sup>

Karottenpüree | Spitzkohl | geschmorte Buchenpilze |

Rotwein-Pasta | Rosmarin-Jus


43,50

+ Surf `n` Turf <sup>1,9</sup>

Riesengarnelen

6,00

### **Perlhuhnbrust Suprême** <sup>9</sup>

Peperonata | Selleriepüree | Rosmarin | Jus 

27,50

### **Kalbsleber** <sup>9,14</sup>

Kartoffelpüree | glasierte Apfelspalten | Trauben |

Röstzwiebeln | Portwein-Jus

26,50

### **Kabeljaufilet auf der Haut gebraten** <sup>2,3</sup>

Peperonata | Selleriepüree | Tomaten | Balsamico |

Olivenöl aus Andalusien

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 <sup>1,14</sup>**

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

29,50

### **Thunfisch rosa gebraten <sup>1</sup>**

Ratatouille | Tagliatelle | Basilikum-Pesto

39,50

### **Kumpir Teriyakistyle - temperiert <sup>1,2,9,14</sup>**

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 <sup>1,7,8,9</sup>**

Edelpilze aus Saarbrücken | Weißwein | Radicchio |  
Pecorino | Zitrusöl

19

29,50

Edelpilz-Risotto <sup>1,7,8,9</sup>

Edelpilze aus Saarbrücken | Weißwein | Radicchio | Zitrusöl

27,50

### **Tagliatelle Seafood <sup>9</sup>**

Edelfische | Garnele | Safran | Dill | Kirschtomaten  
Welche Fische es heute gibt, weiß unser Service.

30,50

### **Tagliatelle Trüffel <sup>1</sup>**

Trüffel-Sahne-Sauce | gehobelter schwarzer Trüffel

31,50

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

2,50

## Zu guter Letzt

### **Nougat-Mousse** <sup>3,4,11</sup>

Weißer Nougat | Haselnüsse | Himbeersorbet | Schoko-Crumble 13,50

### **Mohn trifft Erdbeere** <sup>3,4,11</sup>

Minze | Orange | Salz-Schokolade | Erdbeer-Rahmeis |  
Haselnuss-Crunch 12,50

### **Blaubeersorbet** <sup>2</sup>

Minz-Rum-Gelee | Beeren | Schoko-Nuss-Crumble 13,50

### **Blaubeersorbet**

Minz-Rum-Gelee | Sorbet | Beeren   13,50

### **Dessertvariation** <sup>3,4,11</sup>

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.

## 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** <sup>2</sup>

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 —