

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 | Kräuter

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 gegrillt ^{3,4}

Chili | Knoblauch | Aioli | Röstbrot | Kräutersalat

19,50

Tomaten-Frischkäse-Crème ^{1,3}

Basilikum | Kräutersalat | Röstbrot | Zitrusgel

14,50

Bunter Zupfsalat ^{2,3,4}

Balsamico | Kräuter | Blumenkohl | 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



QUARTIER

— RESTAURANT & BAR —

Hauptsache

Bunter Zupfsalat ^{2,3,4}

Balsamico | Kräuter | Blumenkohl | 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}

Kartottenpüree | Spitzkohl | Edelpilze aus Saarbrücken |

Gebackene Polenta-Taler | Rosmarin-Jus

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



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

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 hausgemacht ²

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

Blaubeersorbet hausgemacht

Minz-Rum-Gelee | 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.

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 —