

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

Pulposalat Sous Vide ^{3,14}

Tomaten, Paprika, rote Zwiebel, Kapern, Limette, Röstbrot 

17,50

Zweierlei Riesengarnele ^{2,3,4,14}

Wan-Tan, Schwarzer Knoblauch, Aioli, Chili, Avocado, Kräuter 



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 ^{1,3,4,14}

Miniatur-Vorspeisen, Röstbrot, Suppe

28,50

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

2,50






Hauptsache

Bunter Zupfsalat ^{2,3,4} 	
Balsamico, Kräuter, Blumenkohl, Edelpilze aus Saarbrücken  	18,50
+ Pollo Fino  	
Gremolata ^{1,14}	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, Edelpilze aus Saarbrücken, Gebackene Polenta-Taler, Rosmarin-Jus 	43,50
+ Surf `n` Turf ^{1,9}	19
Riesengarnelen	6,00
Perlhuhnbrust Suprême ⁹	
Peperonata, Selleriepüree, Rosmarin, Jus 	27,50
Lammkotelettes vom Grill ^{1,14}	
Ratatouille, Couscous, Gremolata 	36,50
Kabeljaufilet auf der Haut gebraten ^{2,3}	
Peperonata, Selleriepüree, Tomaten, Balsamico, Olivenöl aus Andalusien	31,50
Gerne passen wir Ihre Beilage individuell an, hierfür berechnen wir eine Servicepauschale von	2,50



Hauptsache

Lachssteak „Label Rouge“ Asia Style ^{1,14} <i>Buntes Gemüse, Sojasauce, Sesamöl, Ingwer, Mirin, Limette, Graupen, Korianderöl</i>	29,50
Thunfischsteak rosa gebraten ¹ <i>Ratatouille, Couscous, Basilikum-Pesto</i>	39,50
Kumpir Teriyakistyle - temperiert ^{1,2,9,14}  <i>Süßkartoffel, Avocado-Crème, Buchenpilze, Lauchzwiebel, Kräuter, Panko, Zitrusaromen</i> 	24,50
+ Räuchertofu  <i>Teriyaki</i>	5,00
+ Pollo Fino  <i>Gremolata</i>	9,50
+ Riesengarnelen <i>Sour Cream</i>	12,50
Frühlingsrolle ^{1,3,14}  <i>Glasnudeln, Tofu, Edelpilze aus Saarbrücken, Buntes Gemüse, Sojasauce, Sesamöl, Ingwer, Chili, Mirin, Limette</i> 	29,50
Tagliatelle Trüffel ¹  <i>Trüffel-Sahne-Sauce, Gehobelter Schwarzer Trüffel</i>	31,50

*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.*

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

2,50



Zu guter Letzt

Nougat-Mousse ^{3,4,11} 	
<i>Weißer Nougat, Haselnüsse, Himbeersorbet, Schoko-Crumble</i>	16,50
Kokos-Panna Cotta ¹⁴ 	
<i>Mango-Coulis, Cashewkerne, Passionsfruchtsorbet</i>  	11,50
Mandelkuchen ^{1,12,14} 	
<i>Aprikosenragout, Vanille, Ricotta, Pistazien, Rote Früchte-Sorbet</i> 	13,50
Zweierlei Sorbet, hausgemacht 	
<i>Minz-Rum-Gelee, Beeren, Schoko-Nuss-Crumble</i>	11,50
Zweierlei Sorbet, hausgemacht 	
<i>Minz-Rum-Gelee, Beeren</i>  	11,50
Dessertvariation ^{3,4,11}	
<i>Miniatur-Desserts aus der Karte</i>	17,50

Für unsere Kleinen

Unsere Nachwuchsförderung - bis 12 Jahre

Pauerschreck	
<i>Nudeln mit hausgemachter Tomaten-Sauce</i>	5,00
Kleiner Käpt'n	
<i>Fischstäbchen mit Farmer Fries</i>	8,00
Taka-Tuka	
<i>Hähnchenschnitzel mit Farmer Fries</i>	9,00
La-Le-Lu ²	
<i>Kindernachtisch</i>	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

