

Suppen & Vorspeisen

<i>Tomatencremesuppe mit Sahnehaube & Croutons</i> ^(a, g, j)	5,50 €
<i>Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen</i> ^(g, j)	5,90 €
<i>Kleine Portion Froschschenkel (6 Stück) in Knoblauchbutter gebraten mit Flutes</i> ^(a, g, j)	9,50 €

Salate

*Unsere Salatauswahl mit verschiedenen Rohkost- & Blattsalaten
Als Dressing wählen Sie unser Haus- ^(a, g, j) oder Balsamico-Dressing ^(j, c)*

<i>Landsalat mit Ei, Speck & Croutons</i> ^(2, a, c, g, i)	9,90 €
<i>Turnersalat mit gebratenen Putenstreifen & Champignons</i> ^(g, j)	12,50 €
<i>Sportlersalat mit Dreierlei Fischfilets</i> ^(a, d, g, j)	13,50 €
<i>Wandersalat mit gegrilltem Rumpsteak & Kräuterbutter</i> ^(g, j)	16,50 €

Hauptspeisen

<i>Champignon-Rahmschnitzel mit Pommes Frites & Salat ^(a, c, g)</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Große Portion Froschschenkel (12 Stück) in Knoblauchbutter gebraten mit Flutes ^(a, g, j)</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Putensteak mit Tomaten & Mozzarella überbacken auf Paprika-Tomatengemüse & Rosmarin-Kartoffeln ^(g, j)</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Rinder-Tafelspitz in Meerrettich-Sauce mit Salzkartoffeln & Salat ^(c, g)</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Keltenspieß mit Putensteak, Schweinefilet & Rumpsteak, Druidentsoße, Kartoffelecken & Salat</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Peterberg-Teller mit Schweinefilet in Champignonrahmsauce <u>oder</u> Pfefferrahmsauce, Spätzle, Röstzwiebeln & Salat ^(a, c, g)</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Rumpsteak mit Speckbohnen ⁽²⁾ & Pommes Frites <u>wählen Sie dazu:</u> Pfefferrahmsauce ^(g), Kräuterbutter ^(g, j), Röstzwiebeln ^(g), Champignons ^(g)</i>	<i>21,90 €</i>

Hauptspeisen Vegetarisch

<i>Hausgemachter Kartoffel-Spinatstrudel auf Rahmgemüse ^(a, g)</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Saarländische Hoorische mit Lauch-Sahne-Sauce dazu einen kleinen gemischten Salat ^(a, g, i)</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Tagliatelle mit Champignon á la Crémé dazu einen kleinen gemischten Salat ^(a, c, g, i)</i>	<i>10,90 €</i>

Aus Neptuns Reich

<i>Zanderfilet an Dill-Sahne-Sauce, mit Tagliatelle & Salat ^(a, d, g, j)</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Gebratene Riesengarnelen auf Tomaten-Gemüse & Tagliatelle ^(a, c, d)</i>	<i>19,90 €</i>

Dessert

<i>Dame blanche -Vanilleeis</i> <i>mit heißer Schokoladensoße und Schlagsahne ^(g)</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Vanilleeis</i> <i>mit heißen Himbeeren und Schlagsahne ^(g)</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen</i> <i>mit hausgemachtem Kaffee-Eis ^(a, g)</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Apfelstrudel</i> <i>auf Vanille-Sauce ^(a, c, e, g, hi)</i>	<i>6,90 €</i>

Allergene:

- a) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- h) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamanuss und Queenslandnuss)
- i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
- m) Lupinen n) Weichtiere

Zusatzstoffe:

- 1) Natriumnitrit 2) Kaliumnitrat