

Produkte der Region in unserer Küche

Gewürze	Rimoco Gewürzmanufaktur, Saarbrücken	Apfelschorle	„Dr. Matzinger“, Perl (Mathias Jacoby)
Öl	Bliesgau Ölmühle	Honig, Mohn	Landimkerei Fuchs, Nennig
Frische Fische	Forellengut Rosengarten, Trassem	Edelbrände	Brennereimuseum, Tettingen
Ziegenfrischkäse	La Chèvre rit, Belmach	Fleisch	Fleischerei Stroh, Wadern
Kuhmilchkäse	Roland et Cathy Repplinger, Kirsch-les- Sierck	Kartoffeln und Apfelsaft	Familie Jäger, Sinz
Rindfleisch	Familie Weis, Niederprüm	Wild	Perler Wildkammer Moselwild, Ellen Weber
Zwiebeln, Knoblauch, Lamm	Norbert Handrick, Rettel (Ferme Chambeyron)	premium microgreens	FeinGrün, Tünsdorf
Brot	Pain & Tradition	Speiseeis	Guy Hourt, Ritzingen
Apfelbalsamico	Josef Jacoby, Tünsdorf	Kaffee	Mondo del Café, Echternach
Mehl, Linsen	Paul u. Barbara Hammes, Belmach	Eier, Nudeln, Schweinefleisch, Kürbis	Familie Rock, Borg
Kichererbsen, Linsen, Rapsöl	Ölmühle Rauen, Borg		

Aperitif

Elbling Sekt Brut Weingut Ökonomierat Herber, Perl	0,1	5,90 €
Gin Sour Ferdinand's Dry Gin · Soda · Zitrone · Limette · Gurke · Eis		8,90 €

Moselfränkisches Menü

Gratinierte Räucherforelle 18.50 €
Lauwarme Räucherforelle vom Forellengut Rosengarten mit Meerrettichkruste auf Rote-
Beete, verfeinert mit Öl von der Ölmühle Rauen und frisch geriebenem Meerrettich

Geschmorte Rinderroulade 24.00 €
Fleisch vom Eifelrind · kräftige Rotweinsoupe · Kartoffelpüree · Rotkohl

Eine Kugel Lothringer Mirabellensorbet 3.00 €
mit einem Schuss Mirabellenbrand

3 Gang Menü: 42 €

Slow Food

Weil Genuss und Verantwortung zusammengehören

Vorspeisen

Weißer Borschtscht 7.50 €
polnischer Eintopf mit Wurststückchen, Hühnchen, Majoran und gekochtem Ei

Vorspeisensalat 8.00 €
Wildkräutersalat, Rohkost, Tomate, Radieschen, Ei, geröstete Kerne, Sprossen

Halbes Dutzend Schnecken 11.90 €
Weinbergschnecken · Kräuterbutter · in knuspriger Schale

Rinder Carpaccio 18.90 €
Grüne Pfeffer Crème · Ruccola · Parmesan

Belmacher Ziegenfrischkäse 18.90 €
Gebackener Ziegenfrischkäse von "La Chèvre rit"
Apfelbalsamico · Zwiebelconfit · karamellisierten Nüsse · Linsengemüse

Tartar von der gebeizten Lachsforelle 18.90 €
Gebeizte Lachsforelle · Crostini · Zitronen-Crème Fraîche · marinierte Spargelspitzen

Salate

Maimühle Salat

Bunte Blatt- und Wildkräutersalate und Rohkost der Saison mit Tomate, Radieschen, geröstete Kerne, Sprossen und Hausdressing

13.00 €

dazu empfehlen wir ergänzend:

...gegrillte Hähnchenbruststreifen mit Pilzen, Thymian und Zitrone mariniert +6.50 €

Fisch aus der Region

Filet von der Lachsforelle

Gegrillte Lachsforelle vom Forellengut Rosengarten
Kräuteröl · Rosmarinkartoffeln · Grillgemüse

30.00 €

Slow Food

Weil Genuss und Verantwortung zusammengehören

Bei der Kreation neuer Gerichte richten wir uns nach der regionalen Verfügbarkeit

Convenience, Geschmacksverstärker und unnötige Zusatzstoffe sind für uns Tabu

Wir verarbeiten ausschließlich frische Grundprodukte oder verarbeitete Lebensmittel von unseren lokalen Partnern



Hauptgerichte

Piroggi (vegan) Mit Belmacher Linsen gefüllte Teigtaschen · Pilze · Zwiebeln	18.00 €
Kraiderpankesch (vegetarisch) Herzhafter Kräuterpfannkuchen · gefüllt mit frischem Blattspinat und Belmacher Ziegenfrischkäse · gratiniert mit Tomaten und Mozzarella · hausgemachtes Pesto	20.50 €
Pesto-Nudeln mit Streifen vom Eifelrind Nudeln · Pesto · Grillgemüse · Rucola · Parmesan · rosa gebratene Rinderstreifen	24.00 €
Königin Pastete Ragout Fin von Kalb und Hähnchenbrust im Blätterteig-Pastetchen · Pommes Frites · Salat	21.90 €
Schnitzel „Wiener Art“ Schweinerückenschnitzel · Pommes Frites · Salat wahlweise auch mit Rahmsauce oder Zigeunersauce (+2.00€) Pilzrahmsauce (+3.00€)	21.00 €
Gekochte Rinderschulter Butterzarte Rinderschulter · Bouillongemüse · Pellkartoffeln · Remoulade	22.00 €
Rumpsteak Rumpsteak(250 g) · Kräuterbutter · Pommes Frites · Salat	31.00 €
Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit würzigem lothringer Käse und hausgemachtem Bauernschinken Pommes Frites · Salat	31.00 €
Boeuf Bourgigon vom Eifelrind Über Nacht im Rotwein geschmortes Rindfleisch · Karotte · Pilze · Speck · Schalotten · kleine Klößchen	32.00 €