

## *Saisonale Empfehlungen*

<b>Lothringer Zwiebelsuppe</b>	8.90
Zwiebelsuppe · croutons · lothringer Käse	
<i>Soupe à l'oignon · croûtons · fromage lorrain</i>	
<b>Hirschgulasch</b>	26.00
Wild aus heimischen Wäldern · Preiselbeerbirne · Kartoffelklöße · Apfelrotkohl	
<i>Gibier des forêts locales · Poire aux airelles rouges · Quenelles de pommes de terre · Chou rouge aux pommes</i>	
<b>Treipen</b>	18.90
Gebratene Zwiebeln · crèmeiges Kartoffelpüree · Salat	
<i>Boudin · Oignons rissolés · Purée de pommes de terre · Salade</i>	

## *Termine & Aktionen*

07. Dezember

### **Advents-Brunch**

Festliche Brunch-Klassiker, feine Vorspeisen, weihnachtliche Desserts und der Duft von Glühwein und Zimt erwarten dich.

12. Dezember

### **After Work Wine&Tapas**

Stoße auf das erfolgreiche Jahr an:

Bei unserem After-Work-Event erwarten dich ausgewählte Weine, köstliche Tapas und eine entspannte Atmosphäre. Ideal für alle, die ihren Jahresabschluss stilvoll und genussreich feiern möchten.

22. Dezember bis 04. Januar

### **Betriebsferien**

Wir machen eine kleine Pause und sind ab dem 5. Januar 2026 wieder wie gewohnt für euch da!

11. Januar

### **Neujahrs Brunch**

Ein entspannter Start ins neue Jahr mit regionaler Küche- Perfekt, um die Feiertage ausklingen zu lassen – ohne Hektik, dafür mit Genuss.

## Aperitif

<b>Elbling Sekt Brut 0,1</b>	5.90
Weingut Ökonomierat Herber	
<b>Gin Sour</b>	9.90
Ferdinand's Dry Gin · Soda · Zitrone · Limette · Gurke · Eis	

## Moselfränkisches Menü

<b>Gratinierter Räucherforelle</b>	18.50
Lauwarmer Räucherforelle vom Forellengut Rosengarten mit Meerrettichkruste auf Rote-Beete, verfeinert mit Öl von der Ölmühle Rauen und frisch geriebenem Meerrettich	
<i>Truite fumée avec croûte au raifort sur betterave rouge, raffinée avec l'huile du moulin à huile Rauen et du raifort fraîchement râpé.</i>	
***	
<b>Maishuhnbrust</b>	32.00
Sous vide gegarte Maishuhnbrust · Fregola Sarda · Ofenkürbis · Kürbiscrunch	
<i>Poitrine de poulet fermier cuite sous vide, servie avec une fregola sarda accompagnée de potiron rôti au four et d'un croquant de courge.</i>	
oder	
<b>Lothringer Mirabellensorbet</b>	3.00
1 Kugel Sorbet vom Bauernhof · Mirabellenbrand	
<i>1 boule de sorbet fermier · eau-de-vie de mirabelle</i>	

3 Gang Menü: 48.00 €

## Produkte aus der Region in unserer Küche

**Ölmühle Rauen:** Rapsöl, Kichererbsen, Linsen · **Forellengut Rosengarten:** Frischer Fisch · **La Chèvre rit:** Ziegenkäse · **Roland et Cathy Repplinger:** Käse · **Familie Weis:** Rindfleisch · **dr Matzinger:** Galloway, Apfelschorle · **Pain et Tradition:** Brot · **Guy Hourt:** Eis vom Bauernhof · **Landimkerei Fuchs:** Honig, Wein, Mohn · **Fleischerei Stroh:** Fleisch, Aufschnitt · **Familie Jäger:** Kartoffeln, Apfelsaft, Äpfel · **FeinGrün:** mircogreens · **Familie Rock:** Eier, Nudeln, Eierlikör, Kürbis

## Vorspeisen

<b>Garnelen im Pfännchen</b>	15.90
Black Tiger Garnelen · Chili · Knoblauch · Olivenöl · geröstetes Ardenner Brot <i>Crevettes Black Tiger · Piment · Ail · Huile d'olive · Pain ardennais grillé</i>	
<b>Gebeizte Lachsforelle</b>	18.50
Lachsforelle vom Forellengut Rosengarten · Dill-Senf-Dressing · Kartoffelpuffer <i>Truite saumonée marinée · sauce à l'aneth et à la moutarde · galette de pommes de terre</i>	
<b>Rinder Carpaccio</b>	18.90
Grüne Pfeffercrème · Rucola · Parmesan · Olivenöl <i>Crème au poivre vert · roquette · parmesan · huile d'olive</i>	

## Salate

<b>Maimühle Salat</b>
Bunte Blattsalate · Tomate · Radieschen · Paprika · geröstete Kerne · Sprösslinge <i>Salade de feuilles variées · tomate · radis · poivron · graines grillées · pousses</i>

<b>Kleiner Salatteller als Vorspeise</b>	8.50
<b>Großer Salatteller</b>	13.50

<b>wahlweise:</b>	<b>Extras:</b>
Balsamico-Vinaigrette	Champignons (+3.50)
Hausdressing	Gegrillte Hähnchenbrust-Streifen (+6.50)
	Garnelen in Knoblauchöl (+11.90)

## vegetarisch & vegan

<b>Piroggi (vegan)</b>	18.00
Mit Belmacher Linsen gefüllte Teigtaschen · Pilze · Zwiebeln <i>„Piroggi“ fourrés aux lentilles de Belmach · champignons · oignons</i>	
<b>Kraiderpankesch (vegetarisch)</b>	21.90
Herzhafter Kräuterpfannkuchen · gefüllt mit frischem Blattspinat und Belmacher Ziegenfrischkäse · gratiniert mit Tomaten und Mozzarella · hausgemachtes Pesto · Beilagensalat <i>Crêpes aux herbes fourrées aux épinards frais et au chèvre de Belmach · gratinées de tomates et de mozzarella au pesto maison</i>	

## Fisch

### **Gebackener Kabeljau** 24.00

Kabeljaufilet im Bierteig · Remoulade · Pommes Frites · Salat  
*Filet de cabillaud en pâte à la bière · rémoulade · frites · salade*

## Fleisch

### **Schnitzel „Wiener Art“** 21.00

Schweinerückenschnitzel · Pommes Frites · Salat  
wahlweise auch mit Rahmsoße oder Zigeunersoße (+2.00€) Pilzrahmsoße  
(+3.00€)

*Escalope de porc · frites · salade*  
*Au choix avec sauce à la crème ou sauce tsigane (+2,00 €)*  
*Sauce à la crème aux champignons (+3,00 €)*

### **Königin Pastete** 21.90

Ragout von Kalb und Hühnchen im Pastetchen · Pommes frites · Salat  
*Bouchée à la reine · Frites · Salade*

### **Cordon Bleu vom Kalb** 31.00

Gefüllt mit lothringer Käse und Bauernschinken · Pommes Frites · Salat  
*farci avec du fromage lorrain épicé et du jambon fermier · Frites · Salade*

### **Rumpsteak** 33.00

Rumpsteak(280 g) · Kräuterbutter · Pommes Frites · Salat  
*Rumsteak (280 g) · beurre aux herbes · frites · salade*

*Ergänzend zur Karte bieten wir täglich wechselnde Empfehlungen*

## Jeden Freitag

### **Forelle Müllerin**

vom Forellengut Rosengarten  
in Mandelbutter gebraten · Salzkartoffeln · kleiner Salatteller

*Truite meunière du domaine piscicole Rosengarten*  
*poêlée au beurre d'amandes · pommes de terre nature · petite salade*