

Saisonale Empfehlungen

Lothringer Zwiebelsuppe	8.90
Zwiebelsuppe · croutons · lothringer Käse <i>Soupe à l'oignon · croûtons · fromage lorrain</i>	
Hirschgulasch	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>	
Treipen	18.90
Gebratene Zwiebeln · cremiges 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

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

Moselfränkisches Menü

Gratinierte Räucherforelle Lauwarme 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>	18.50
---	-------

Maishuhnbrust 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 croustillant de courge.</i>	32.00
---	-------

oder

Lothringer Mirabellensorbet 1 Kugel Sorbet vom Bauernhof · Mirabellenbrand <i>1 boule de sorbet fermier · eau-de-vie de mirabelle</i>	3.00
--	------

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 Replinger:** 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:** microgreens · **Familie Rock:** Eier, Nudeln, Eierlikör, Kürbis

Vorspeisen

Garnelen im Pfännchen	15.90
Black Tiger Garnelen · Chili · Knoblauch · Olivenöl · geröstetes Ardenner Brot <i>Crevettes Black Tiger · Piment · Ail · Huile d'olive · Pain ardennais grillé</i>	
Gebeizte Lachsforelle	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>	
Rinder Carpaccio	18.90
Grüne Pfeffercrème · Rucola · Parmesan · Olivenöl <i>Crème au poivre vert · roquette · parmesan · huile d'olive</i>	

Salate

Maimühle Salat	
Bunte Blattsalate · Tomate · Radieschen · Paprika · geröstete Kerne · Sprösslinge <i>Salade de feuilles variées · tomate · radis · poivron · graines grillées · pousses</i>	
Kleiner Salatteller als Vorspeise	8.50
Großer Salatteller	13.50
wahlweise:	Extras:
Balsamico-Vinaigrette	Champignons (+3.50)
Hausdressing	Gegrillte Hähnchenbrust-Streifen (+6.50)
	Garnelen in Knoblauchöl (+11.90)

vegetarisch & vegan

Piroggi (vegan)	18.00
Mit Belmacher Linsen gefüllte Teigtaschen · Pilze · Zwiebeln <i>„Piroggi“ fourrés aux lentilles de Belmach · champignons · oignons</i>	
Kraiderpankesch (vegetarisch)	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