

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		8.50 €

Moselfränkisches Menü

Gratinierte Räucherforelle 16 €
Lauwarme Räucherforelle vom Forellengut Rosengarten mit Meerrettichkruste auf Rote-Beete, verfeinert mit Öl von der Ölmühle Rauen und frisch geriebenem Meerrettich

Gebratene Perlhuhnbrust 28 €
Portwein Thymian Jus · Tagliatelle vom Bauernhof · frische Pfifferlinge à la crème

Eine Kugel Lothringer Mirabellensorbet 3 €
mit einem Schuss Mirabellenbrand

3 Gang Menü: 42 €

Slow Food

Weil Genuss und Verantwortung zusammengehören

Vorspeisen

Vorspeisensalat 8 €
Wildkräutersalat, Rohkost, Tomate, Radieschen, Ei, geröstete Kerne, Sprossen

Halbes Dutzend Schnecken 11 €
Weinbergschnecken · Kräuterbutter · in knuspriger Schale

Rinder Carpaccio 18 €
Grüne Pfeffer Crème · Ruccola · Parmesan

Belmacher Ziegenfrischkäse 18 €
Gebackener Ziegenfrischkäse von "La Chèvre rit"
Apfelbalsamico · Zwiebelconfit · karamellisierten Nüsse · Linsengemüse

Salate

Maimühle Salat

13 €

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

dazu empfehlen wir ergänzend:

...gegrillte Hähnchenbruststreifen mit Pilzen, Thymian und Zitrone mariniert +6,50 €

...gebeizte Lachsforelle, Rösti und Dip +6,50 €

Fisch aus der Region

Filet von der Lachsforelle

28 €

Gegrillte Lachsforelle vom Forellengut Rosengarten
Kräuteröl · Rosmarinkartoffeln · Grillgemüse

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

Kraiderpankesch (vegetarisch)	19 €
Herzhafter Kräuterpfannkuchen · gefüllt mit frischem Blattspinat und Belmacher Ziegenfrischkäse · gratiniert mit Tomaten und Mozzarella · hausgemachtes Pesto	
Königin Pastete	18 €
Ragout Fin von Kalb und Hähnchenbrust im Blätterteig-Pastetchen · Pommes Frites · Salat	
Schnitzel „Wiener Art“	18 €
Schweinerückenschnitzel · Pommes Frites · Salat wahlweise auch mit Rahmsoße oder Zigeunersoße (+1.50€) Pilzrahmsoße (+3.00€)	
Winzersteak	22 €
Schweinerückensteak · kräftige Rotweinsoße · Kappes Teerdisch Röstzwiebeln · Champignons · glasierte Trauben	
Gekochte Rinderschulter	22 €
Butterzarte Rinderschulter · Bouillongemüse · Pellkartoffeln · Remoulade	
Rumpsteak	29 €
Rumpsteak(250 g) · Kräuterbutter · Pommes Frites · Salat	
Cordon Bleu vom Kalb	29 €
gefüllt mit würzigem lothringer Käse und hausgemachtem Bauernschinken Pommes Frites · Salat	
Lammrücken	32 €
Rosa gebratener Lammrücken · Portwein Thymian Jus · Speckbohnen · Kartoffelpuffer	