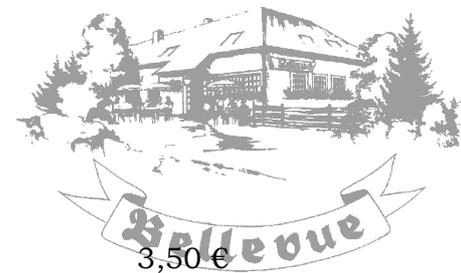


SPEISEKARTE



Scannen und einchecken



VORSPEISEN

Kleiner Beilagensalat	3,50 €
Gebackene Champignons mit Knoblauchsoße	6,80 €
Bliesgau-Kürbissuppe mit Kürbiskernöl	6,20 €
Gebratene Jakobsmuscheln auf Safransoße mit Feldsalat	12,50 €

HAUPTGANG

UNSER GERICHT FÜR DEN GENUSS-GASTWIRT SAARLAND 2022/2023

“DEN BLIESGAU SCHMECKEN“
 TRILOGIE VOM SCHOTTISCHEN HOCHLANDRIND,
 AUFGEWACHSEN IM BLIESGAU,
 AN KÜRBIS-LINSENGEMÜSE, BRANDTEIG-KARTOFFELN
 24,00 €

STIMMEN SIE HIER FÜR UNS
 UND UNSER GERICHT AB!



Schnitzel auf frischen Champignons in Sahne, Kroketten	14,50 €
Schnitzel mit Kürbispanade auf Lauch-Sahne-Gemüse, Kroketten	15,00 €
Cordon-Bleu mit gebratenem Bacon und Bliestal-Münster-Käse mit Pommes frites	14,90 €
Geschmorte Schweinebäckchen auf Sahne-Wirsing mit Biersoße, gebratene „Mehlknepp“	16,50 €
Kohlrabi mit Gemüsefüllung und Hirztaler-Hexenbergkäse überbacken auf frischen Champignons in Sahne, Kroketten	13,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, Pommes frites	19,00 €
Rumpsteak mit Pommery-Senf-Soße und grünem Pfeffer, Pommes frites	21,00 €
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Bliesgau-Kürbis-Risotto mit Safransoße	24,00 €

DESSERT

Vanilleeis mit Kärntner Kürbiskernöl, ausgarniert mit Kürbiskernen und Sahne	5,80 €
Crème Brûlée ausgarniert mit Sahne	6,80 €
Variation von der Bliesgau-Mirabelle mit Sahne und Vanillesoße	9,80 €

BESTELLEN KÖNNEN SIE UNTER:
06803 / 2563

