

Das Hostellerie-Menü

Unsere aktuelle Menüempfehlung

Zunächst als aromatische Vorspeise:

Teriyaki Gambas auf gegrillten
Zucchini mit Tomatenconfit (7,12,13,14,19)

Als feines Süsspchen nach österreichischer Art:

Spargelrahmsuppe mit Röstzwiebeln
(2,8,10,13,14)

Als schmackhafter Fischengang:

Tournedos vom Zander im Speckmantel mit Spargelspitzen,
Kräuterschneebällchen und Champagnerschaum (2,3,4,8,9,10,13)

Ein kleiner „Erfrischungsgruß“

Als raffiniertes Hauptgericht:

Lammrückenfilet mit Honig und Sechuanpfeffer,
Mandarinenpolenta
und frischem Marktgemüse
(2,4,8,10,13,14)

Und abschließend eines unserer wunderbaren Desserts:

Weißer und brauner Mousse au chocolat
auf Erdbeermark mit hausgemachtem Parfait
(2,4,8,10,13)

Preis Menü komplett: 70,- Euro, ohne Suppe 65,- Euro, ohne Fischgang 55,- Euro,
ohne Suppe und Fischgang 50,- Euro

Saarland*



Saarland*

*Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er zurücklässt,
ist bleibend.*

Johann Wolfgang von Goethe

Vorspeisen

- Teriyaki Gambas auf gegrillten
Zucchini mit Tomatenconfit (7,12,13,14,19) **18,-**
- Lauwarmer Lachs mit Limonen und Mohn mariniert
mit Kaviar-Buchweizenblinis (2,4,8,9,10,13,14) **16,-**
- Carpaccio vom Rinderfilet in Kräutervinaigrette
mit gerösteten Kürbiskernen, Salatbouquet
und Kartoffelcrêpes (2,4,8,10,13,14) **18,-**

Vegetarisch

- Linsen-Bulgursalat mit karamellisiertem Ziegenkäse
am Physalis-Chutney (2,10,13) **16,-**

Suppen

- Spargelrahmsuppe mit Röstzwiebeln (2,4,8,10,13,14) **8,-**
- Kartoffel-Lauchschaum
mit pochiertem Lachsmedaillon (2,4,8,9,10,13,14) **10,-**

Hauptspeisen

Fisch

Langustenmedaillons in zwei Gängen serviert:

1.Gang: Auf Vanille-Perlgraupen-Risotto
mit Kokos-Ingwer-Schaum

2.Gang: Auf Gemüsejulienne mit Nudelröllchen
und feiner Paprikasoße

(Rohgewicht mit Panzer ca. 300g) (4,7,9,12,13,14,19)

45,-

Variation von Edelfischen im Nudelnest mit

Spargelspitzen und Rieslingschaum (2,4,9,13,14)

30,-

Fleisch

Gefüllte Maispoulardenbrust mit Paprikanudeln,
Estragon-Sherry Soße

und frischem Marktgemüse (2,4,8,10,13,14)

26,-

Kalbsrücken-Pavé unter der Nusskruste

mit Zitronenperlgraupen, Vanillerahm und

frischem Marktgemüse (2,4,8,10,13,14)

28,-

Rinderfiletsteak mit Roquetfortbirne

auf Portwein-Karamelljus, Kartoffelgratin

und frischem Marktgemüse (2,4,8,10,13,14,15)

30,-

Vegetarischer Hauptgang

Hausgemachte Gemüselasagne (2,4,8,10,13,14)

18,-

*D*esserts

- Weißer und brauner Mousse au chocolat
auf Erdbeermark
mit hausgemachtem Parfait (4,8,10,13) **12,-**
- Zitrusfrüchteravioli mit karamellisierten Bananen
an Orangenspalten mit
Erdbeer-Froze-Joghurt (2,4,8,10,13) **12,-**
- Kleine Käseauswahl
mit Trauben und Früchtebrot (2,10,13,15) **12,-**

*Die Hostellerie Bacher-Wögerbauer:
Hier genieße ich!*

Saarland*



Saarland*

Liebe Gäste,

laut der EU Verordnung Nr. 1169/2011 vom 13.12.2014 müssen Gäste über die Verwendung von Lebensmitteln mit fest definierten Allergenen informiert werden. Auch wenn es auf den ersten Blick ungewohnt erscheinen mag, müssen wir also in der Karte zu jedem Gericht diese Inhaltsstoffe deklarieren, was die seltsam anmutenden Zahlengruppen erklärt:

Legende Inhaltsstoffe

- 1 = Nitrit-Pökelsalz
- 2 = Gluten
- 3 = geräuchert
- 4 = kann Spuren von Soja enthalten
- 5 = Konservierungsstoff
- 6 = Sulfite
- 7 = **Krebstiere** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 8 = **Eier** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 = **Fisch** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 10 = **Schalenfrüchte** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 11 = **Soja** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 12 = **Schalentiere** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 13 = **Milch** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 14 = **Sellerie** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 15 = **Senf** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 16 = **Sesam** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 17 = **Lupinen** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 18 = **Schwefeldioxid**
- 19 = **Weichtiere** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 20 = **Antioxidationsmittel**
- 21 = **Geschmacksverstärker**

Wir weisen auch darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung und Produktion) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann.

Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie der vollständigen Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.