

Das *H*ostellerie-Menü „*F*rühling“

Unsere aktuelle Menü-Empfehlung vom Küchenchef:

Zunächst als aromatische *V*orspeise:

Geflügelleberroyale

Glasierter Apfel | Kräuterkartoffel | Trüffeljus

Als feines *S*üppchen

Kartoffellauchsüppchen

Flachwelsfilet | Croûtons

Als schmackhafter *F*ischengang:

Doradenfilet auf der Haut kross gebraten

Tomatenfondue | Nudelnest | Champagnersoße

Ein kleiner Erfrischungsgruß

Als raffiniertes *H*auptgericht:

Lammrückenfilet unter der Senf-Kräuter-Kruste

Kartoffelgratin | Marktgemüse

Und abschließend eines unserer wunderbaren *D*esserts:

Kleine Dessertvariation

Crème Brulée | Pannacotta | Parfait auf frischen Früchten

Der Preis Ihres Menüs ergibt sich aus den von Ihnen gewählten Einzelgerichten „Menüpreis“.

Saarland*



Saarland*

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

Johann Wolfgang von Goethe

*V*orspeisen

Geflügelleberroyale

Glasierter Apfel | Kräuterkartoffel | Trüffeljus

22,- nur Menüpreis

Tiroler Schlipfkrapfen

Scampi unter der Schafskäsekruste
Parmesanspäne

22,- nur Menüpreis

Ungarische Maishähnchenbrust

provençalisches Gemüse | Salatbouquet

18,- nur Menüpreis

*V*egetarisch

Überbackenes Zucchini-Schiffchen

Büffelkäse | Salatbouquet | Granatapfelperlen

18,- nur Menüpreis

*S*uppen

Rinderkraftbrühe

Griesnockerl | Leberknödel

10,-
Menüpreis: **8,-**

Kartoffellauchsüppchen

Flachwelsfilet | Croûtons

14,-
Menüpreis **12,-**

*H*auptspeisen

Fisch

Doradenfilet auf der Haut kross gebraten

Tomatenfondue | Champagnersoße | Nudelnest

30,-

Menüpreis: **22,-**

Dreierlei aus See und Meer:

Scampi | Doradenfilet | Jakobsmuschel

Spargelragout | Nudelnest

32,-

Menüpreis: **24,-**

Fleisch

Lammrückenfilet unter der Senf-Kräuter-Kruste

Kartoffelgratin | Marktgemüse

34,-

Menüpreis: **26,-**

Souvide gegarte Kaninchenkeule

Estragon-Sherry-Soße | Nudelröllchen

Marktgemüse

30,-

Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken

Petersilienkartoffel | Preiselbeer -Birne | Salat

30,-

Rinderfiletsteak mit Nusskruste

Morchelrahm | Speckwaffel | Marktgemüse

32,-

Menüpreis: **24,-**

Und hier eine der traditionsreichen Spezialitäten der Hostellerie:

Ochsenbäckchen im Wurzelsud gegart

Meerrettichsoße | hausgemachte Nudeln

Pflaumen | Marktgemüse

32,-

Menüpreis: **24,-**

*V*egetarischer Hauptgang

Pilzragout in Cognac-Morchelrahm

Kartoffel-Waffeln | Beilagensalat

22,-

Menüpreis: **20,-**

*D*esserts

Dessertvariation

Crème Brûlée | Pannacotta
Parfait auf frischen Früchten

12,-

Dreierlei vom Ziegenkäse

Brûlée | Honig und Pistazie | Kartoffelmantel

12,-

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

Saarland*



Saarland*

Bei Fragen zu Allergenen in den Gerichten wenden Sie sich bitte einfach an unsere MitarbeiterInnen.

„Herzhaft & Hausgemacht“

Die Hostellerie-Schmankerl-Karte unter der Woche

Liebe Gäste,

zusätzlich zu unserer regulären feinen Speisekarte bietet Ihnen unsere Küche leckere und frisch zubereitete einfachere Gerichte zum günstigen Preis. Von der Hostellerie-Schmankerl-Karte können Sie von Dienstag bis Freitag zwischen 17.30 und 20.30 Uhr (letzte Bestellannahme) bestellen. Hier die aktuellen Gerichte:

- | | |
|--|------|
| ❖ Tagessuppe | 7,- |
| ❖ Käsespätzle mit kleinem Salatteller | 18,- |
| ❖ Schnitzel „Wiener Art“
Pommes frites kleiner Salat | 18,- |
| ❖ Kassler
Sauerkraut Kartoffelpüree Röstzwiebeln | 20,- |
| ❖ Fischfilet unter der Meerrettichkruste
Rote Bete Petersilienkartoffeln | 20,- |
| ❖ Rindertafelspitz
Meerrettichsoße Salzkartoffeln Gemüse | 20,- |
| ❖ Cordon Rouge
Bratkartoffeln kleiner Salat | 18,- |
| ❖ Zigeunersteak
Paprika-Rahm Spätzle Gemüse | 18,- |
| ❖ Kartoffelpuffer
frittierter Rucola Pilze in Rahm Salatteller | 16,- |

Wir wünschen einen guten Appetit!

Saarland*



Saarland*