

Die Gourmet-Karte „Herbst“

Das Hostellerie-Menü Konzept:

Sie wählen aus den folgenden Saisongerichten
Ihr persönliches Hostellerie-Menü, suchen Sie
sich einfach je eine Vorspeise, ein Hauptgericht
und ein Dessert aus.

Das Hostellerie-Menü besteht grundsätzlich aus
Vor-, Haupt- und Nachspeise und kostet
pro Person 55,- Euro,
unabhängig davon, welche Gerichte Sie wählen.

Wir wünschen Ihnen ein genussreichen
Aufenthalt in unserem Haus,
Ihr Hermann Wögerbauer mit dem gesamten
Team der Hostellerie Bacher-Wögerbauer

Saarland*



Saarland*

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

*V*orspeisen - bitte wählen Sie

Fleisch

- ❖ Tranchen vom Roastbeef mit Salatbouquet und Kräutersoße
- ❖ Carpaccio vom Rinderfilet mit Limonen und Mohn mariniert dazu gibt's Buchweizenblinis mit Kaviar

Fisch

- ❖ Pochiertes Lachsmedaillon mit Salatbouquet und Zitronensoße
- ❖ Doradenfilet auf der Haut kross gebraten mit Zuckererbsen auf Tomatenragout

Vegetarisch

- ❖ Auberginenröllchen mit Schafskäse gefüllt

Suppen

- ❖ Kraftbouillon mit Markklößchen und Perlhuhn-Kräuterroulade
- ❖ Zucchini-Sahnesuppe mit pochiertem Lachs

*H*auptspeisen - bitte wählen Sie

Fleisch

- ❖ Rinderfilet mit Pommes Macaire und frischem Marktgemüse
- ❖ Dreierlei aus See und Meer auf Tomatenfondue im Nudelnest
- ❖ Zart geschmorte Kalbsbäckchen in Meerrettichsoße mit Nudelröllchen
- ❖ Lammrücken unter der Kräuterkruste mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

Fisch

- ❖ Buntbarschfilet mit Kräutern und Zitrone gebraten mit Blattspinat und Kartoffelpüree

Vegetarisch

- ❖ Getrüffelter Lauchkuchen im Kräutersalatnest

*D*esserts - bitte wählen Sie

- ❖ Geeistes Limonentörtchen mit frischen Beeren
- ❖ Carpaccio von der Ananas mit Kokosnuss-Rumeis
(2,8,10,13)

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

Saarland*



Saarland*

„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 Gerichte. 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:

Vorweg: Ein kleines Vorgericht / Amuse Bouches

Und dann zur **W**ahl:

- ❖ Boeuf Bourguignon im Nudelnest mit Gemüse und frisch gebratenen Pilzen 25,-
- ❖ Cordon rouge mit Kartoffelkroketten und Salatteller 25,-
- ❖ Piccata vom Truthahn in Ei und Parmesan gebacken auf Tomatensalsa im Nudelnest 25,-
- ❖ Käse-Schinkenomelette mit Butterkartoffeln und Salatteller 25,-
- ❖ Pikantes Schweinerückensteak mit Bratkartoffeln und Salatteller 25,-
- ❖ Flachwels "Müllerin Art" mit Petersilienkartoffeln und Salatteller 25,-
- ❖ Verheirade" mit Salatteller (Weizenmehlnocken und Salzkartoffeln in Bechamelsoße) 25,-
- *****
- ❖ Tagesdessert 10,-

Wir wünschen einen guten **A**ppetit!

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 vielleicht 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.