

Vorspeisen

<i>Salat Caprese</i>	<i>Euro 5,00</i>	
<i>Tomaten-Mozzarella mit Olivenöl, Balsamico, frischen Kräutern und Baguette</i>		
<i>Froschschenkel provenzalische Art</i>	<i>Euro 10,50</i>	
<i>Weinbergschnecken</i>		
<i>mit Kräuterbutter und frischem Baguette</i>		
<i>Kleine Portion</i>	<i>6 Stück</i>	<i>Euro 4,90</i>
<i>Grosse Portion</i>	<i>12 Stück</i>	<i>Euro 9,00</i>
<i>Krabbencocktail nach Art des Hauses</i> ^{1.2.7.8.11}	<i>Euro 8,50</i>	
<i>Cocktailsauce und Früchte</i>		
<i>dazu reichen wir Toast und Butter</i>		
<i>Räucherschinken auf Melonenschiffchen</i>	<i>Euro 10,50</i>	

Suppen

<i>Zwiebelsuppe</i>	<i>Euro 4,50</i>
<i>mit Toast & Käse überbacken</i>	
<i>Gulaschsuppe</i>	<i>Euro 4,50</i>
<i>Tagessuppe</i>	<i>Euro 3,50</i>

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlichen Umsatzsteuer

Salate

Managersalat

Gemischter Salat der Saison mit Putenstreifen Euro 10,50
oder mit Roastbeefstreifen Euro 12,50

Vegetarischer Salat

mit Mais, Kidneybohnen, Tomaten Euro 8,00

Salat Nizza

mit Thunfisch, Zwiebelringen, Eiern und Tomaten Euro 10,50

Frischer bunter Blattsalat mit Edelfischen

Euro 12,00

Vegetarische Gerichte

Salat Caprese

*Tomaten-Mozzarella mit Olivenöl, Balsamico,
frischen Kräutern und Baguette*

Euro 8,00

*Gebackener Camembert mit Salatbukett,
Preiselbeeren und Toast²*

Euro 7,50

Bandnudeln

mit Pilzen und einer feinen Kräutersauce⁴

Euro 11,00

Gemischter Gemüseteller

Euro 10,00

Aus heimischen Wäldern

Wildragout² Euro 19,50
mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne
Butterspätzle und Blattsalat

Hubertuspfanne Euro 23,50
Tranchen vom Wildrücken an einer Holundersauce
mit Pfifferlingen, Mandelbroccoli und Preiselbeerbirne
Beilagen zur Auswahl:
Kroketten, Herzoginkartoffeln, Semmelknödel oder Spätzle

Auf Vorbestellung (ab zwei Personen)

Hirsch-, Reh- oder Wildschweintrücker Euro 23,50
mit verschiedenen Beilagen nach Wunsch pro Person

Unsere Weinempfehlung zu den Wildgerichten:

Bordeaux Château Talmot AC

Ein Bukett aus roten Früchten, rund und geschmeidig, perfekt ausgewogen.

Vom Rind

Rumpsteak „Klassisch“ 250g *Euro 17,50*
mit Zwiebeln und Champignons

Rumpsteak 250g mit Gorgonzolasauce
mit einer milden Sauce von frischem Gorgonzola,
dazu Gemüse der Saison *Euro 19,90*

Rumpsteak 250g mit Pfeffersauce
mit einer Sauce von grünem Pfeffer,
dazu Gemüse der Saison *Euro 17,90*

dazu empfehlen wir einen Côte-du-Rhône, AC rouge
aus dem Haus Albert Bichot

Vom Kalb

Original Wiener Schnitzel *Euro 16,00*
Paniertes Kalbsschnitzel
mit Zitronenscheibe und Beilagensalat

Kalbsrückensteak *Euro 23,00*
Saftig gebratenes Kalbssteak
mit Pfefferlinsauce und frischen Kräutern
dazu Marktgemüse

Vom Schwein

Toast Hotel Saarpark^{2.7} *Euro 11,00*

*Geröstetes Weißbrot mit gebratenen Schweinemedallions
gekochten Schinken, Champignonsauce, gratiniert mit Käse*

Schweineschnitzel *Euro 11,50*

überbacken mit Käse, dazu Nudeln und bunter Beilagensalat

Unsere Empfehlung

Saarparkpfanne *Euro 16,50*

*Medallions vom Schweinefilet
mit Champignonsauce, Gemüse und Bratkartoffeln*

*Grillteller mit Medallions von Rind, Schwein und Pute
mit Champignons, Grilltomate und Kräuterbutter* *Euro 16,50*

*Als Beilage können Sie für unsere Schnitzel- und Steakgerichte wählen
zwischen*

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| <i>- Baked Potato mit Sauerrahm</i> | <i>- Pommes Macaire¹</i> |
| <i>- Pommes Frites</i> | <i>- Bratkartoffeln</i> |
| <i>- Kroketten</i> | <i>- Herzoginkartoffeln</i> |

Fisch & Meeresfrüchte

Frische Seezunge gebraten *Euro 19,50*
mit Weißweinsauce, Salzkartoffeln und Gemüse

Pochierter Lachs *Euro 16,50*
mit Zitronensauce, Reis und Gemüse

Spezialität des Hauses

Duett von Zander und Scampi *Euro 22,50*
an Mandelbutter, Broccoli und Bandnudeln

... und zum Fisch einen feinen Riesling vom Weingut Lorenz aus Oberemmel ...

Typisch Saarländisch

Lyonerpfanne *Euro 8,50*
mit Gewürzgurken und Salatteller

Vom Geflügel

Putensteak Hawaii *Euro 14,50*
mit Curry-Ananassauce, Reis und Salatteller

Hähnchenbrust mit Tomaten-Basilikumsauce *Euro 10,50*
Broccoligemüse und Reis

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlichen Umsatzsteuer

Menü

Gulaschsuppe

§

*Schweinefilet mit Pfeffersauce,
Kroketten und Gemüse*

oder

*Lachs mit Zitronensauce,
Reistimbale und Broccoli*

§

Überraschungsdessert

Euro 24,50

*dazu empfehlen wir einen Riesling Ayler Kupp vom
Weingut Weber Margarethenhof in Ayl| Saar*

Dessert

<i>Birnensorbet</i>	<i>Euro 5,00</i>
<i>Zitronensorbet</i>	<i>Euro 5,00</i>
<i>Parfait mit Früchten</i>	<i>Euro 4,50</i>
<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	<i>Euro 4,50</i>
<i>Portweinzabaione¹ mit cremigem Vanilleeis</i>	<i>Euro 5,50</i>
<i>Vanilleeis¹ mit heißen Himbeeren</i>	<i>Euro 4,50</i>
<i>Kaiserschmarrn mit Aprikosenmarmelade</i>	<i>Euro 7,50</i>
<i>Käseteller Verschiedene Weichkäse mit Obst garniert dazu Baguette</i>	<i>Euro 7,00</i>

*... und zum Dessert ein Glas 5cl Sauternes
Château Filhout
Grand Cru Classé*

*Bitte fragen Sie auch nach unserer
Mövenpick-Eiskarte*