



Aperitif

GEMMELS PEAR & BERRY

BIRNE | BROMBEEREN | CREMANT
OHNE CREMANT, MIT TONIC - ALKOHOLFREI

6,5

GIN PEAR & ROSMARY

GIN | BIRNE | TONIC | ROSMARIN
AUCH ALKOHOLFREI MÖGLICH

9,5

COSMOPOLITAN

VODKA | CRANBERRYSAFT | CONTREAU | ZITRONE

6,7

Weinempfehlung

CHÂTEAU NICOT

ENTRE-DEUX-MERS

0,15 l

4,9

EINSTERN

PINOT BLANC

0,15 l

9,0

ROYALE VON WINNING

PINOT NOIR

0,15 l

9,0



Vorspeisen

	FISCHSUPPE ROUILLE KNOBLAUCHBROT	14,5
	PANIERTER ROMANASALAT PARMESAN SARDELLEN	9,0
	PULPOSALAT TOMATEN KAPERN RUCOLA PAPRIKA KARTOFFELCHIPS	16,5
	LINSENSALAT LACHS STAUDENSELLERIE FRISEE HONIG DILL	15,0
	GRILLGEMÜSESTRUDEL HUMMUS ESPUMA TAHINA WILDKRÄUTER	9,0
	KLEINER SALAT BACON KRÄUTERQUARK	7,3
	OHNE BACON & QUARK + GARNELE	9,6



Hauptgerichte

-  **ENTRECÔTE** 33,0
DREIERLEI KNOLLENSellerie | KRESSE | NUSSBUTTER
-  **LAMMKOTELETT** 34,0
ZUCKERSCHOTEN | KARTOFFELKUCHEN | AMALFI ZITRONE | SCHNITTLAUCH
- DAZU EMPFEHLEN WIR:
VON WINNING 0,15 l 9,0
ROYALE PINOT NOIR
-  **PILZWANTAN** 21,9
PAK CHOI | CHILI | ERDNUSS | KORIANDER
FRÜHLINGSZWIEBELN | MISO ESPUMA
-  **KÜRBISRISOTTO** 20,5
KOKOS | KAROTTEN | KORIANDER | KÜRBISKERNE | KÜRBISÖL
- WAHLWEISE MIT 3 GARNELEN 27,4
- SAIBLING** 33,0
ROTE BÊTE | GNOCCHI | SENFSAUCE | DILLÖL
- DAZU EMPFEHLEN WIR:
CHÂTEAU NICOT 0,15 l 4,9
ENTRE-DEUX-MERS
-  **WIRSINGROULADE** 21,0
PILZE | GRAUPEN | WURZELGEMÜSE | JUS
- KALBS CORDON BLEU** 28,5
SCHINKEN | KÄSE
POMMES & KETCHUP



Nachspeisen

	CRÈME BRÛLÉE ZWETSCHGEN ZIMT CRUMBLE	13,0
	BIRNEN TARTELETTE PEKANUSS SALZKARAMELL BLAUBEERE	12,0
	BANANENKUCHEN KARAMELLISIERTE BANANEN WALNUSS	9,5
	ESPRESSO MARTINI WODKA KAHLUA ESPRESSO	9,0

 **VEGETARISCH**

 **GLUTENFREI**

 **VEGAN**

 WIR KOCHEN HÄUFIG MIT KNOBLAUCH UND/ODER ZWIEBELN. AUS GEGEBENEM ANLASS BITTEN WIR EUCH, BEI ALLERGIEN EINER ODER BEIDER ZUTATEN, BEI DER BESTELLUNG DARAUF HINZUWEISEN.

UNSER SERVICEPERSONAL GIBT IHNEN GERNE AUSKUNFT ZU
ZUSATZSTOFFEN & ALLERGENEN
ALLE PREISE IN EURO, INKLUSIVE MEHRWEHRTSTEUER



#gehmetsstöchtercommunity

Handwerklich hergestelltes Speiseeis. Milcheis aus Bliesgau-Milch und fruchtige Sorbets. - beziehen wir natürlich von unseren Nachbarn der **HENRY'S EISMANUFAKTUR**.

Dominik und sein Team zaubern ausgefallene Sorten nach unseren Wünschen.

WWW.HENRYS-EISMANUFAKTUR.DE

Leckeres Sauerteigbrot, herzhaftes Bagels & fluffigen Brioche beziehen wir bei unseren indirekten Nachbarn

BROT & SINNE.

Die vielfach ausgezeichnete Bäckerei arbeitet mit traditionellen Gärverfahren & Mehl aus dem Saarland.

WWW.BROTUNDSINNE.DE

- Saarbrücker Edelpilze mit Bio-Zertifizierung beziehen wir bei **MIRKO KALKUM**,

der diese in den Saarbrücker Stadtstein-Stollen züchtet.

WWW.EDELPILZZUCHT-SAARBRÜCKEN.DE

MONDO DEL CAFFÈ

heißt das luxemburgische Familienunternehmen von dem wir unseren ausgewählten Kaffee beziehen. In ihrer hauseigenen Rösterei verarbeiten sie fair gehandelten Rohkaffee unter anderem aus Indien, Ruanda & Brasilien - ganz ohne Zwischenhändler & zu besten Konditionen für die Familien, die die Plantagen bewirtschaften.

WWW.MONDODELCAFFE.DE

