



*zum Anstoßen*

**GEMMELS HAUSAPERITIF**

HAUSGEMACHTER SIRUP | CREMANT  
OHNE CREMANT, MIT TONIC - ALKOHOLFREI

6,5

**LIMONCELLO SOUR**

GIN | LIMONCELLO | EIWEIß | ZITRONE

9,5

**RHUBARB-MINT-SPRITZ**

RHABARBER | TONIC | MINZE | ZITRONE

8,0

**WODKA PASSION**

WODKA | MARACUJA | CREMANT

9,5

*dazu*

**PINOT BLANC**

MARKUS MOLITOR EINSTERN | MOSEL

0,15 l

0,75 l

9,0

42,0

**SAIGNER**

SCHNEIDER | PFALZ

0,15 l

0,75 l

7,9

37,0

**CRIANZA CARINEA**

BODEGAS CARE | SPANIEN

0,15 l

0,75 l

6,5

30,0



davor

**FISCHSUPPE**

ROUILLE | KNOBLAUCHBROT

14,5



**BAUERN Salat**

FETA CREME | OREGANO | ROTE ZWIEBEL | OLIVE | GURKE  
TOMATE | MEERFENCHEL | PAXIMADI

16,0

**FRITTIERTE SARDELLEN**

AIOLI | ZITRONE | PETERSILIE

14,0



**KAROTTEN-TATAR**

HIRSEBETT

12,0



**LATTICHHERZEN**

LARDO | CHAMPIGNONS | KNOBLAUCHMAYO  
FRENCH DRESSING | SCHINKENPULVER | SCHNITTLAUCH

14,0



# hauptsächlich

**MAISPOULARDEN-SALTIMBOCCA** 35,0  
HEIDELBEERRISOTTO | GEBRATENER RÖMERSALAT  
PFIFFERLING | SALBEI | PARMESAN



**WEISSES BOHNENPÜREE** 19,0  
FALAFEL | PINIENKERNE | GRANATAPFEL | LAUCH | SALZZITRONE | CHILI

**ENTRECÔTE** 38,0  
KAROTTEN-SPECK-PÜREE | CHIMICHURRI | RÖSTZWIEBELN | MAIS | JUS

DAZU EMPFEHLEN WIR:

**CRianza CARINEA** 0,15 l 7,9  
BODEGAS CARE | SPANIEN

**DORADENFILET** 36,0  
AUBERGINENCREME | MEDITERRANES GEMÜSE | ROSMARINKARTOFFELN

DAZU EMPFEHLEN WIR:

**AUXERROIS** 0,15 l 6,0  
KARL PETGEN | MOSEL



**WANTAN MIT SCHWARZER BOHNENPASTE** 25,0  
SPINAT | CHILISAUCE | SESAM | FRÜHLINGSLAUCH

**WIENER SCHNITZEL** 28,5  
PREISELBEEREN | SARDELLEN | ZITRONE  
KARTOFFEL-GURKEN-SALAT | KAPERN



dayach

 **CREME BRÛLÉE "PEACH MELBA"** 15,0  
PFIRSICH-INGWER-KOMPOTT | HIMBEERSORBET | MANDELCRUSH

 **ERDBEER-JOGHURT-TIRAMISU** 15,0  
LÖFFELBISKUIT | SCHOKOLADE | AMARETTO | ORANGE | CAFE

**ESPRESSO MARTINI** 9,0  
WODKA | KAHLUA | ESPRESSO

**RAMAZOTTI** 2 cl 3,9  
KRÄUTERLIKÖR

 **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**

