

Unsere Menüs



· *Romantik Hotels & Restaurants Jubiläum* ·

MOUSSE UND CRÈME BRÛLÉE VOM ZIEGENFRISCHKÄSE

mit Honig-Würzkaviar an Feldsalat in Apfel-Vinaigrette und karamellisierten Walnüssen

KLARE TOMATENESSENZ

mit Shiso-Gin-Sahne und Graved-Lachs-Praline

SOUS VIDE GEGARTES LAMMKAREE

mit Gewürzlack gratiniert, mediterranem Gemüse „di Pomodoro“
und cremiger Parmesan-Polenta

DREIERLEI VON MANJARI-SCHOKOLADE

mit Passionsfrucht-Eislolly

ALS 3-GANG-MENÜ OHNE SUPPE: 62,00 €

ALS 4-GANG-MENÜ: 72,00 €

· *100 % Vegan* ·

ESSLIBRIS SALATBOWL

mit knackigem Grünkohlsalat in Quittenvinaigrette, Bliesgau Linsen, gepuffter Buchweizen

CURRY-KOKOS-ZITRONENGRASSÜPPCHEN

mit gebackenen Glasnudeln und Shiso-Kresse

ROTE BETE-PICCATA AUF MEERRETTICH-RISOTTO

mit frischem Thymian, Zitronenzesten, karamellisierten Haselnüssen, Pastinaken-Jus

SORBETS & RÖSTER VON FRÜHLINGSFRÜCHTEN

mit Zwetschgen-Zimt-Coulis und Walnusskrokant

ALS 3-GANG-MENÜ OHNE SUPPE: 46,00 €

ALS 4-GANG-MENÜ: 54,00 €

Vorspeisen

ZEITLOS

CARPACCIO VOM RINDERFILET

mit Rucolasalat, dazu Oliven-Creme, Olivenerde, Parmesan und Grünkohl-Pesto

Bliesgau Öl & Senfmühle Berghof, Homburg-Einöd

19,00 €

EINTAUCHEN

VARIATION VOM IKARIMI-LACHS

Orangen-Rosmarin-Marinade, Limettencreme, Tobiko-Kaviar,

Shiso-Kresse und Wildkräutersalat

Fischmanufaktur Deutsche See, Saarbrücken

23,00 €

ENTLANG DES WEGES

MOUSSE UND CRÈME BRÛLÉE VOM ZIEGENFRISCHKÄSE

mit Honig-Würzkaviar an Feldsalat in Apfel-Vinaigrette und karamellisierten Walnüssen

Ziegenmolkerei Martinshof, St. Wendel

18,00 €

REGIONALE SCHÄTZE

ESSLIBRIS SALATBOWL (VEGAN)

mit knackigem Grünkohlsalat in Quittenvinaigrette, Bliesgau Linsen,

Zitronen-Rosenkohl, Kimchi „pikant eingelegter Spitzkohl“, gepuffter Buchweizen,

Granatapfelkerne und alter Balsamico

Bliesgau Öl & Senfmühle Berghof, Homburg-Einöd

14,00 €

BALSAM(ICO) FÜR DIE SEELE

KONFIERTE GARNELEN

auf unserer bunten ESSLIBRIS SALATBOWL mit knackigem Grünkohlsalat

und fruchtiger Quittenvinaigrette und altem Balsamico

Bliesgau Öl & Senfmühle Berghof, Homburg-Einöd

23,00 €

Suppen

AUF DIE LÖFFEL

CURRY-KOKOS-ZITRONENGRASSÜPPCHEN (VEGAN)

mit gebackenen Glasnudeln und Shiso-Kresse

12,00 €

AUS EINEM GUSS

KLARE TOMATENESSENZ

mit Shiso-Gin-Sahne und Graved-Lachs-Praline

12,00 €

Zwischengerichte

HARTE SCHALE, WEICHER KERN

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

auf Erbsenpüree, Wasabi-Krabbenbrot und Champagnerschaum, dazu frische Erbsenkresse
Champagnerhaus Louis Roederer, Reims, Frankreich

21,00 €

VEGANE LIEBE

TAGLIARINI IN CREMIGER TRÜFFELSAUCE (VEGAN)

mit Frühlingslauch, Mandelparmesan und gehobeltem Trüffel
Bio Gemüse Manufaktur Denis, Saarlouis

19,00 €

Hauptgerichte

DAS GEHT IMMER

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN

auf Süßkartoffelpüree, sautiertem Spitzkohlgemüse, eingelegten Senfkörnern und Radieschen
Bio Gemüse Manufaktur Denis, Saarlouis

35,00 €

AUF WILDEN PFADEN

SOUS VIDE GEGARTES LAMMKAREE

mit Gewürzlack gratiniert, mediterranem Gemüse „di Pomodoro“
und cremiger Parmesan-Polenta
Bio Gemüse Manufaktur Denis, Saarlouis

39,00 €

EIN KLASSIKER MAL ANDERS

RINDERFILET „ROSSINI“

mit Gänseleber-Espuma auf getrüffeltem Spinat, frischem Trüffel,
gebratener Kartoffel-Pilzroulade und Trüffeljus
Bio Gemüse Manufaktur Denis, Saarlouis

46,00 €

TIEFSEE

GEDÜNSTETER RÜCKEN VOM SKREI

abgerundet mit brauner Rosmarinbutter, auf „Peperonata“ von rotem Paprika,
feinem Lakudia-Olivenöl, Noilly-Prat-Espuma und Knoblauch-Kartoffelstampf
Lakudia Olivenöl & Olivenprodukte, Essingen

24,00 €

AUS DER GEMÜSEKISTE

ROTE BETE-PICCATA AUF MEERRETTICH-RISOTTO (VEGAN)

mit frischem Thymian, Zitronenzesten, karamellisierten Haselnüssen, Pastinaken-Jus
Bio Gemüse Manufaktur Denis, Saarlouis

21,00 €

Desserts

EIN KLASSIKER

VANILLE CRÈME BRÛLÉE

mit Aprikosenragout und Gewürz-Kirschrahmeis

14,00 €

Bauer Hubert Statter, Wahlerhof

FRÜHLINGSSTIMMUNG

APFELCLAFOUTIS

mit Zimt-Panna Cotta und Haselnussparfait

14,00 €

Bauer Hubert Statter, Wahlerhof

SPAZIERGANG DURCH DIE TSCHIFFLIK-GÄRTEN

DREIERLEI VON MANJARI-SCHOKOLADE

mit Passionsfrucht-Eislolly

14,00 €

Valrhona Schokolade, Frankreich

NASCHEREI

SORBETS & RÖSTER DER JAHRESZEIT (VEGAN)

mit Zwetschgen-Zimt-Coulis und Walnusskrokant

14,00 €

Bio Gemüse Manufaktur Denis, Saarlouis

Käse

SAVOIR VIVRE

VIER GEREIFTE FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSE

und heimischer Ziegenkäse, Feigensenf,
hausgemachtes Früchte-Nussbrot

14,00 €

Ziegenmolkerei Martinshof, St. Wendel