

Vorspeisen

	€
3101 Würziges Knoblauchsuppchen ²⁰ mit geröstetem Weißbrot und Kräuterbutter	5.00
3103 Ungarische Gulaschsuppe ²⁰ - eigene Herstellung -	5.00
3104 Tomatencrèmesuppe mit Sahnehaube und frischem Basilikum ^{1,20}	4.50
3106 Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Reis und viel Gemüse ²⁰	4.80
3202 Gebackener Hirtenkäse in Tomatensauce ^{7, 20} garniert mit Tomaten, Oliven, Peperoni	8.50

Toast's

3601 Toast „Strammer Max“ ^{2,20} , mit Schinken, Käse und Spiegelei, Salatbeilage	7.90
3602 Toast Mozzarella ²⁰ mit Tomaten und Mozzarella überbacken, Salatbeilage	8.50

Hauptsach gudd gess

- Leckeres aus der Region -

3201 Omelett mit frischen Champignons ²⁰ Lauchzwieblen u. gewürfelten Tomaten, Salat vom Büffet	8.50
3205 Saarländische Lyonerpfanne ^{1,8,20} mit Lyoner, Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln, Spiegelei, Salat vom Büffet	9.90
3206 Hoorische ^{1,2,20} an Speckrahmsauce, Salat v. Büffet	8.50

Alle Preise incl. gesetzl. MwSt. und Bedienung

Pastavariationen

	€
3500 Spaghetti Bolognese mit frisch geriebenem Edamer ^{1,20} ,	8.20
3504 Rigatoni al forno mit würziger Bolognese und Käse überbacken ^{1,20} ,	9.20
3509 Rigatoni Thunfisch ²⁰ raffiniert abgeschmeckt mit Zwiebeln, Sahne, Tomaten und frischen Kräutern	9.50
3510 Spaghetti mit Scampi ²⁰ Olivenöl, Tomaten, Peperoni, Knoblauch und frischen Kräutern	12.90
3511 Spaghetti Aglio Olio ²⁰ mit Kräuterpesto	9.90

Für Käse zusätzlich berechnen wir 2.00 €

Neptuns Gelüste

3300 Lachsfilet in Hummersauce Salat vom Büffet, Wildreismischung ^{1,20}	14.90
3301 Zanderfilet in Safransauce Salat vom Büffet, Wildreismischung ^{1,20} ,	16.90

Alle Preise incl. gesetzl. MwSt. und Bedienung

Salatvariationen

	€
3402 Salat „Maître Jean“ Knackiger Blatt- und Rohkostsalat mit Schinken- und Käsestreifen ^{2, 20}	8.50
3403 Blattsalat mit Brot- u. Speckwürfel ^{2, 20} Knackige Blattsalate mit gebratenem Brot u. Speckwürfeln	8.50
3404 Blattsalat mit Thunfisch Knackige Blattsalate mit Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln ²⁰	9.50
3408 Griechischer Hirtensalat ^{7, 20} Knackige Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Hirtenkäse, Oliven, Peperoni	10.90
3409 Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbrust pan. Schweineschnitzelstreifen ²⁰ oder Geflügelleber	12.50
3410 Blattsalate ²⁰ mit frischen panierten Champignons	9.90
3412 Gourmetsalat ²⁰ Bunter Salatteller mit Rohkost - reichlich garniert- mit Hähnchenbrust- oder pan. Schweineschnitzelstreifen	13.50

**Alle Blattsalate können wahlweise mit Frenchdressing^{1, 20}, Sauce Vinaigrette²⁰
oder Balsamicodressing serviert werden**

Für kleine Portionen Blattsalate wird 1.00 € in Abzug gebracht

Alle Preise incl. gesetzl. MwSt. und Bedienung

Fleischgerichte

		€
3700	Schnitzel „Wiener Art“ – der Klassiker - vom Schweinerücken mit Pommes frites, Salat vom Büffet ²⁰	11.90
3702	Schnitzel in Champignonrahm vom Schweinerücken Salat vom Büffet, Pommes frites ²⁰	13.50
3704	Schwarzwälder Schnitzel vom Schweinerücken Dürrfleisch, Zwiebeln, Sahnesauce, Salat vom Büffet, Pommes frites, ^{2,20,}	13.50
3706	Cordon bleu vom Schweinerücken mit gekochtem Schinken und Käse, Pommes frites, ^{1,2,20,}	13.90
3707	Völklinger Hüttensteak ^{1,2,20,} Schweinerückensteak mit Dürrfleisch und Zwiebeln, Salat vom Büffet, Wedgeskartoffeln,	14.50
3708	Marinierte Hähnchenbrust ²⁰ in Orangensauce, Salat vom Büffet, Kroketten	13.50
3711	Hähnchencurry „indisch“ ²⁰ mit Gemüsereis, Salat vom Büffet	13.50
3714	Argent. Rumpsteak mit frischem Knoblauch Salat vom Büffet, Pommes frites ^{1,20,}	19.50
3715	Argent. Rumpsteak mit Zwiebeln und Champignons Salat vom Büffet, Pommes frites ^{1,20,}	19.50
3716	Argent. Rumpsteak mit Kräuterbutter Salat vom Büffet, Pommes frites ^{1,20,}	19.50

Bei den Fleischgerichten wird der zweite und jeder weitere Gang zum Salatbüffet
mit 2.00 € zusätzlich berechnet

Alle Preise incl. gesetzl. MwSt. und Bedienung

Unsere Speisen werden ausschließlich mit Jodsalz zubereitet

Kennzeichnungspflicht bei der Abgabe von Lebensmitteln
Die Kennzeichnungspflichten ergeben sich aus der Verordnung über die Zulassung von
Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken.

(Zusatzstoff-Zulassungsverordnung-ZZuIV,BGBl. Teil I Nr.8 S. 230
vom 05.02.1998 i.d.z.Z. gültigen Fassung)

Liste der Zusatzstoffe in unseren Speisen und Getränken

1. "mit Farbstoff" (Beta-Carotin, Zuckercouleur)
2. "mit Konservierungsstoff" (Nitritpöckelsalz)
4. "mit Antioxidationsmittel" (Essigsäure, Milchsäure, L-Ascorbinsäure)
5. " mit Geschmacksverstärker"
6. " geschwefelt" (bei Meerrettich)
7. " geschwärzt" (bei Oliven)
8. "mit Phosphat" (bei Lyoner)
9. " mit Süßungsmitteln " (Zucker)
20. " mit Jodsalz"
15. " koffeinhaltig"
16. " chininhaltig"

Desserts

	€
Gemischtes Eis mit Sahne	4.50
Dame blanche Vanilleeis mit heißer Schokosauce, Sahne	5.20
Vanilleeis mit heißen Himbeeren Sahne	5.70
Tartufo mit Eierlikörspiegel	5.90
Schwarzwaldbecher Schoko-, Vanille- und Kirscheis, mit Schattenmorellen, Kirschwasser, Sahne	6.50

Alle Preise incl. gesetzl. MwSt. und Bedienung