

# UNSERE JAHRESZEITEMPFEHLUNG SEASONAL RECOMMENDATION

## **Pfifferlingscremesuppe - Cream of chanterelle soup**

mit eigener Einlage

8,90 €

## **Tranche vom Lammrücken an Knoblauchjus**

### **Slices of lamb saddle with garlic sauce**

serviert mit Kartoffelgratin und mediterranem Gemüse //  
served with potato gratin and Mediterranean vegetables

29,90 €

## *Linslerhof Klassiker - Linslerhof classique*

### **Hoffmann's Bison Delikatess Burger**

### **Hoffmann's burger with bison meat**

mit regionalen Waldpilzen und konfierten Süßkartoffelwürfeln //  
with regional forest mushrooms and confit sweet potatoes

22,90 €



*Saarland* ★

## **Regionale Lieferanten mit Spitzenqualität**

Um Ihnen das Beste Saarländischer Gastlichkeit bieten zu können, haben wir unser Angebot ganz auf die Regionalität ausgerichtet. Wir beziehen unsere Produkte nach Möglichkeit von regionalen Lieferanten.

## **Regional suppliers with top quality**

To offer you the best quality, we have geared our offer entirely to regionality.  
We source our products from regional suppliers, if possible.

## VORSPEISEN - STARTERS

### Wildkräutersalat - Wild herbs salad

mit gebratenen Jakobsmuscheln // with pan-fried scallops

19,90 €

*Französisches Highlight - Spécialité française*

### Flammkuchen - Tarte flambée

mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln // a kind of French pizza from Alsace made from a very thin layer of pastry topped with sour cream, diced bacon and onions

7,80 €



### Rindertatar - Tartare de bœuf

mit Wachtelspiegelei und geröstetem Toastbrot //  
servi avec un œuf de caille sur le plat et de toast sauté à la poêle

16,00 €

### Hoffmann 's Froschschenkel - Hoffmanns frog legs

wahlweise mit Knoblauch-Tomatenbutter oder Sauce Arrabbiata //  
served either with garlic-tomato butter or arrabbiata sauce

14,90 €

## SUPPEN - SOUPE

### Tagessuppe - Soupe of the day

täglich wechselnd // change daily

6,80 €

*Linslerhof Klassiker - Linslerhof classique*

### Bouillabaisse „Linslerhof“

mit Knoblauch-Crostini und Rouille // with garlic crostini and rouille

17,90 €



# SALATE - SALAD

## Gemischter Blattsalat - Mixed leaf salad

mit Kräuter-Joghurtdressing // with herb-yogurt dressing

8,90 €

*Regionale Empfehlung - Regional recommendation*

## Lisdorfer Salat - Salad Lisdorf style

Gemischter Blattsalat mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Speckvinaigrette //  
Mixed leaf salad with roasted potatoes, pan-fried egg and bacon vinaigrette

13,90 €



## Caesar Salat - Caesar Salad

Römersalat mit Parmesandressing, Knoblauchcrostini //  
Romain lettuce with parmesan dressing, garlic crostini

12,00 €

mit extra Putenbrust dazu // with extra turkey breast

15,00 €

## Blattsalate mit Atlantik Edelfischen Mixed leaf salad with Atlantic fishes

und Knoblauchcrostini // with garlic crostini

23,90 €

# TYPISCH SAARLÄNDISCH TYPICAL DISHES FROM SAARLAND

## Grumbeersupp - Potato soup

mit Käsestange // with puff pastry cheese stick

8,20 €

*Regionale Empfehlung - Regional recommendation*

## Lyonerpfanne - Roasted Lyoner sausage

mit „Broodgrumbeere“ und Beilagensalat // with roasted potatoes and salad

14,80 €



---

# PASTA

---

## **Frische Taglierini mit Spinat, Tomaten und Pilzen**

### **Tagliarini with spinach, tomatoes, mushrooms**

dazu Filetmedaillons von Rind und Schwein in Cognac- und Rotweinsauce //  
and medallions of beef and pork fillet in Cognac and red wine sauce

25,90 €

## **Linguine**

mit gebratenen Garnelen, Tomatensugo, Basilikum und gehobeltem //  
with roasted king prawns, tomato sauce, basil and sliced Parmesan cheese

19,90 €

---

# VEGETARISCH - VEGETARIAN DISHES

---

## **Gnocchi mit sautierten frischen Pfifferlingen,**

### **Gnocchi with pan-fried chanterelle,**

Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan //  
cherry tomatoes and parmesan cheese

18,90 €

---

# FISCHGERICHT - FISH DISH

---

## **Fisch nach Tagesangebot**

### **Fish of the day**

mit hausgemachter Pasta und Lisdorfer Gemüse //  
with home-made pasta and vegetables from Lisdorf

TP

---

# FLEISCHGERICHTE - MEAT DISHES

## Zwei Wildbratwürste aus Britter Jagd Two venison bratwurst from local hunt with juniper sauce

mit Wacholderjus, dazu Bratkartoffeln und Rahmkohlrabi //  
accompanied by roasted potatoes and turnip cabbage in cream sauce

15,80 €

## Maishähnchenbrust mit Estragonsauce Corn-fed poulard breast with tarragon sauce

dazu Dauphinekartoffeln und Paprikagemüse // Dauphine potatoes and sweet pepper vegetables

19,50 €

## Wiener Schnitzel vom Kalb à la Linslerhof Crispy roasted Wiener schnitzel (veal)

Knusprig gebraten, mit Bratkartoffeln und Kirschtomatensalat // Roasted potatoes and cherry tomato salad

24,90 €

*Für 2 Personen - For two people*

## Châteaubriand (600g)

vom Angus-Rind aus Südamerika // de bœuf de race Angus from South America

78,00 €



## Rumpsteak vom Angus-Rind (250g) Rumpsteak of Angus beef

der Klassiker vom Linslerhof mit Hoffmann´s Pommes frites oder Rosmarinkartoffeln //  
classic dish from the Linslerhof with Hoffmann´s French fries or potatoes flavoured with rosemary

26,90 €

## Rinderfilet „Surf & Turf“ - Fillet of beef “Surf and Turf”

vom Angus-Rind aus Südamerika, dazu Rosmarinkartoffeln und glasierter grüner Spargel //  
of Angus beef from South America, accompanied by potatoes flavoured with rosemary and green asparagus

34,90 €

Zum Rumpsteak, Rinderfilet und Châteaubriand servieren wir Ihnen nach Wunsch:  
Kräuterbutter, Pfeffersauce, Rotweinjus oder Sauce Béarnaise

zusätzlich auf Wunsch: Saisongemüse oder Beilagensalat 4,50 pro Beilage

For our rumpsteak, fillet of beef and chateaubriand you can choose from a choice of sauces:  
herb butter, pepper sauce, red wine sauce or béarnaise sauce

and as an extra side dish: seasonal vegetables or mixed salad 4,50 per side dish

## DESSERT - SWEETS

### Crème brûlée

mit marinierten Beeren und Brownie-Rahmeis //  
with marinated berries and brownie ice-cream

10,50 €

*Linslerhof Klassiker - Linslerhof classique*

### Lisdorfer Erdbeer-Minzsalat

### Strawberry salad flavoured with mint

mit Tahiti-Vanille-Rahmeis // accompanied by Tahiti vanilla-ice cream

9,00 €



### Lauwarmes Schokoladentörtchen -

### Lukewarm chocolate fairy cake

mit Vanilleeis und Erdbeer-Minz-Salat (Zubereitungszeit ca. 15 Minuten) //  
with vanilla ice-cream and strawberry salad with mint (Preparation time approx. 15 minutes)

13,- €

### Coupe Colonel

Zitronensorbet mit Wodka // lemon sorbet with Vodka

7,50 €

### Gemischter Eisbecher - Sundae

Vanille, Schokolade, Erdbeer // with vanilla, chocolate and strawberry ice-cream

4,50 €

## KÄSE - CHEESE

### Käsespezialitäten - Cheese specialties

vom affineur Mons fromager mit Feigensenf, Salzbutter und frischen Trauben //  
of affineur Mons fromager with fig-mustard, salted butter and fres

13,90 €

Alle Preise sind in Euro inklusive MwSt. und Service // All prices are in Euro inclusive VAT and service