
SPEISEKARTE

Vorspeise & Suppe

Lisdorfer Blattsalate mit Hausdressing	4,50
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln	9,80
Wachtelbrüste gebraten in Kräutern und Knoblauch auf lauwarmem Linsensalat und Baby-Leaf-Salaten	16,80
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und steirischem Kernöl	7,50

Hauptgänge

Lisdorfer Blattsalate mit Hausdressing	8,90
mit extra Bratkartoffeln und Spiegelei	13,50
mit extra Putenbruststreifen	14,90
Gebratene Gnocchi-Kissen mit sautiertem Grünkohl (Vegetarisch)	18,90
Geschmorter Kürbis mit fruchtiger Currysauce (Vegan) frittiertem Rucola und Rosmarinkartoffeln	21,00
Barbarie-Entenbrust mit Orangenjus dazu Kartoffelkuchen und geschmorter Chinakohl	25,90
Knusprig gebratenes Wiener Schnitzel vom Kalb à la Linslerhof serviert mit Bratkartoffeln und Beilagensalat	24,50
Der Klassiker vom Linslerhof: Rumpsteak vom Angus Rind mit Kräuterbutter dazu Pommes frites und Marktgemüse	27,50
Leichter Genuss aus dem Meer: Gebratenes Doradenfilet an Prosecco-Sauce serviert mit Risotto und karamellisiertem Blumenkohl	22,80

Desserts

Eis von der Eismanufaktur Charlotte in Tholey Vanille, Schokolade, Erdbeere, Cassis, Zitrone, Maracuja, Himbeer-Quark, Sahne-Kirsch, Pistazie, Haselnuss, Stracciatella, Joghurt, Erdnuss (vegan)	1,80
Apfelstrudel mit Vanillesauce	10,80
Joghurt-Walnuss-Törtchen mit Quittenragout und frischer Minze	12,50
Käseteller mit Manchego, Bresse bleu, le Rustique, Ziegenkäse, Feigensenf, Brot und Butter	14,90



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.

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann auf Wunsch jederzeit eingesehen werden.

GETRÄNKEAUSWAHL

Mineralwasser & Softgetränke

	0,25l	0,75l
Teinacher Gourmet Medium	3,00	5,80
Gerolsteiner Naturell	3,00	5,80
		0,33l
Apfelsaftschorle		3,50
Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite		3,00

Bier

	0,30l / 0,33l	0,5l
Bitburger Pils & Radler frisch gezapft	3,50	
Karlsberg Urpils	3,50	
Bitburger 0,0% und 0,0% Radler	3,50	
Paulaner Hefeweizen frisch gezapft		4,50
Paulaner dunkles & alkoholfreies Weizen		4,50

Heißgetränke

Tasse Kaffee/Hag	3,00
Espresso	3,00
Espresso macchiato	3,30
Doppelter Espresso	4,00
Cappuccino	3,50
Latte macchiato, Milchkaffee	3,50
Glas Tee	3,00
Verschiedene Sorten aus dem Teehaus Ronnefeldt	

Crémant

	0,1l	0,75l
Crémant d'Alsace „Cuvée Linslerhof“ Cave Vinicole de Hunawihr	5,50	29,50

Weißwein

	0,2l	0,75l
Weißburgunder „Linslerhof“ Weingut Schmitt-Weber, Perl	7,50	27,00
Grauer Burgunder QbA Weingut Hilz, Dirmstein	8,00	28,00

Rosé

	0,2l	0,75l
Spätburgunder Rosé QbA Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm	8,00	30,00

Rotwein

	0,2l	0,75l
Spätburgunder „Linslerhof“ Weingut Brogsitter, Grafschaft-Gelsdorf	8,00	30,00
Primitivo Salento IGT „Quota 29“ Cantine Menhir, Minervino di Lecce	7,50	27,00

Wünschen Sie weitere Getränke und Weine, so wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.
Wir stehen Ihnen gerne beratend zur Seite. Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. und Service
