

VORSPEISEN & SUPPEN

Flammkuchen // Tarte flambée // Tarte flambée

Elsässer Art // Alsatian style // à l'alsacienne 11,50

mit geräuchertem Lachs und frisch gehacktem Dill // with smoked salmon and freshly chopped dill //
au saumon fumé et à l'aneth fraîchement haché 12,90

mit mediterranem Gemüse (vegetarisch) // with Mediterranean vegetables (vegetarian) //
aux légumes méditerranéens (végétarienne) 9,80

Regionale Empfehlung

Lisdorfer Beilagensalat

Local grown leaf salads // Salades vertes

mit Hausdressing // with home-made dressing // au vinaigrette fait maison
5,50



Kartoffelcremesuppe

Cream of potato soup // Soupe à la crème de pommes de terre

mit gebratenem Lyoner // with fried Lyoner // avec lyonnaise rôtie 9,50

vegetarisch // vegetarian // végétarien 7,50

Fruchtige Curryschaumsuppe

Fruity curry soup // Soupe fruitée à la mousse de curry

mit Garnelen // with prawns // avec crevettes 11,90

vegetarisch // vegetarian // végétarien 7,50

Gratinierter Ziegenkäse

Gratinated goat's cheese // Fromage de chèvre gratiné

an Blattsalat mit Hausdressing, dazu Mango Chutney und Grissini (vegetarisch) //
on leaf salad with house dressing served with mango chutney and grissini (vegetarian) //
sur salade verte avec vinaigrette maison avec chutney de mangue et gressins (végétarien)
14,90

HAUPTGÄNGE

Knusprig gebratenes Wiener Schnitzel

Crispy roasted Wiener schnitzel (veal) //

Escalope viennoise original croustillant

vom Kalb à la Linslerhof, serviert mit Pommes frites und Beilagensalat //

served with french fries and local grown leaf salad //

servie avec des frites et une salade d'accompagnement

24,90 (kleine Portion für 19,00)

Champignon-Rahmsauce // Mushroom-Rahmsauce //

Sauce à la crème aux champignons + 2,50

Linslerhof Klassiker

Rumpsteak vom Angus Rind

Rumpsteak of Angus beef // Rumpsteak de bœuf de race Angus

mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes frites und mediterranes Gemüse //

with homemade herb butter, served with french fries and mediterranean vegetables //

avec beurre aux herbes fait maison, accompagné de frites et de légumes méditerranéens

27,50

Pfefferrahmsauce oder Champignonsauce // Pepper cream sauce or mushroom sauce //

Sauce crème au poivre ou sauce aux champignons + 2,50

geschmorte Zwiebeln // braised onions // oignons braisés + 2,50



Iberico Schweinebäckchen // Iberico pork cheeks //

Joues de porc Iberico

in ihrer Sauce dazu Tagliatelle und geschmortes Wurzelgemüse //

in their sauce served with tagliatelle and braised root vegetables //

dans leur sauce, accompagnés de tagliatelles et de légumes-racines braisés

20,50



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.

HAUPTGÄNGE

Lisdorfer Blattsalate

Local grown leaf salads // Salades vertes

mit Hausdressing // with home-made dressing // au vinaigrette fait maison
9,90

mit extra Bratkartoffeln und Spiegelei // with extra roasted potatoes and pan-fried egg //
en plus pommes de terre rôties et œuf sur le plat
14,50

mit extra Putenbruststreifen // with extra roasted stripes of turkey breast //
en plus lanières de suprême de dinde
15,90

mit gebratenem Lachsfilet // with roasted salmon fillet // avec filet de saumon rôti
18,90

mit gebratenen Rinderstreifen vom Angus Rind // with roasted Angus beef strips //
avec des lamelles de bœuf Angus rôties
21,00

mit in Butter und Kräutern geschwenkte Garnelen // with prawns tossed in butter and herbs //
avec des crevettes sautées au beurre et aux herbes
21,80

Leichter Genuss aus dem Meer

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet

Salmon fillet roasted on the skin //

Filet de saumon rôti sur la peau

an Meerrettichsauce, dazu Kartoffel-Früblingsgemüse //

with horseradish sauce served with potato and spring vegetables //

sauce au raifort accompagné de pommes de terre et de légumes de printemps

23,90



HAUPTGÄNGE



Gnocchi-Kissen Gnocchi pillow // Coussin de gnocchi

gefüllt mit Bärlauch und Walnüssen dazu Kirschtomatensugo und gebackener Rucola //
stuffed with wild garlic and walnuts served with cherry tomato sauce and baked rocket //
farciés à l'ail des ours et noix, accompagnées de sauce tomate cerise et de roquette cuite au four
15,90

mit Parmesan (nicht Vegan) // with Parmesan cheese (not vegan) //
avec du parmesan (non végétalien) filet de saumon rôti
+ 1,00

Linslerhof Lyonerpfanne // Linslerhof Lyonnaise pan // Linslerhof Poêlée de lyonnaise

mit Beilagensalat // with side salad // avec salade d'accompagnement
15,50

Veganer gegrillter Burger // Vegan grilled burger // Burger grillé végétalien



mit Sweet Chili Sauce, Röstzwiebeln, Tomaten und Salat dazu Pommes frites //
with sweet chilli sauce, fried onions, tomatoes and salad served with french fries //
avec sauce Sweet Chili, oignons frits, tomates et salade, accompagnés de pommes frites
16,50

mit Käse überbacken (nicht Vegan) // gratinated with cheese (not vegan) //
gratiné au fromage (non végétalien)
+ 1,00

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.

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.

DESSERTS

Eis von Henry's Eismanufaktur in Saarbrücken

Ice cream // Crème glacée

veganes Schokoladensorbet, Erdbeere, Vanille, Schokolade, Walnuss, Pistazie, Zitrone, Joghurt //
vegan chocolate sorbet, Strawberry, vanilla, chocolate, walnut, pistachio, lemon, yoghurt //
sorbet au chocolat végétalien, fraise, vanille, chocolat, noix, pistache, citron, yaourt
2,20 pro Kugel

Gemischtes Eis (3 Kugeln) Mixed ice cream (3 scoops) // Glace mixte (3 boules)

mit oder ohne Sahne //
Mixed ice cream (3 scoops) with or without cream //
avec ou sans crème fraîche
6,50

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern

Chocolate tartlet with liquid centre //

Tartelette au chocolat avec cœur liquide

dazu Vanilleeis (Dauer ca. 15 – 20 Minuten) //
with vanilla ice cream (Duration approx. 15 - 20 minutes) //
avec glace à la vanille (durée : environ 15 à 20 minutes)
9,50

DESSERTS

Hausgemachte Crème brûlée //

Homemade crème brûlée //

Crème brûlée maison

7,50

Schokoladenmousse //

Chocolate mousse //

Mousse au chocolat

mit Himbeer Joghurt Crumble //
with raspberry yoghurt crumble //
avec crumble de yaourt à la framboise
7,50

Käseteller //

Cheese plate //

Variation de fromages

Auswahl an Hart-, Schimmel- und Weichkäse mit Feigensenf und Baguette //
Selection of hard, blue and soft cheeses with fig mustard and baguette //
Sélection de fromages à pâte dure, persillée et molle avec moutarde aux figues et baguette
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.

OFFENAUSSCHANK

Crémant

Crémant d'Alsace „Cuvée Linslerhof“
Cave Vinicole de Hunawihr, Hunawihr

0,1l
5,50

Rosé Sekt

Pinot Rosé Sekt
Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm, Perl-Sehndorf

0,1l
6,50

Champagner

Spécial Réserve Brut Champagne Charles Joubert

0,1l
9,50

Weißwein

Weißburgunder „Linslerhof“
Weingut Schmitt-Weber, Perl

0,2l
8,00

Riesling Hochgewächs „Ockfener Scharzberg“
Weingut Brogsitter, Grafschaft-Gelsdorf

8,00

Grauer Burgunder (Bio & Demeter-Wein)
Gutsabfüllung Gustavshof, Rheinhessen

8,00

Blanc de Blanc
Bouchard Aîné & Fils, Beaune

8,00

Rosé

Spätburgunder Rosé QbA
Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm, Perl-Sehndorf

0,2l
8,00

Rotwein

Le Grand Chapelain Bordeaux AOC
Domaine Antoine Moveix, St. Emilian

0,2l
7,50

Primitivo Salento IGT „Quota 29“
Cantine Menhir, Minervino di Lecce

7,50

Spätburgunder „Linslerhof“
Weingut Brogsitter, Grafschaft-Gelsdorf

8,00

Coto de Hayas Crianza
Campo de Borja

8,50

Wir stehen Ihnen gerne beratend zur Seite. Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. und Service

WEISSWEINE (0,75l)

Mosel

2021 Weißburgunder „Linslerhof“, Weingut Schmitt-Weber, Perl **28,50**
100 % Weißburgunder / trocken
Sattes Bukett von Zitrusfrüchten und Ananas. Am Gaumen voll und ausgewogen. Köstliche Aromen von reifem Pfirsich und Aprikose runden die feine Säure dieses Weißburgunders ab.

2021 Auxerrois QbA, Weingut Schmitt-Weber, Perl **29,00**
100 % Auxerrois / trocken
Die Nase besticht durch Aromen von frischen Birnen, Quitte und Ananas, welche sich auch am Gaumen wiederfinden, unterlegt von einer leicht nussigen Note. Im Abgang sehr ausgewogen mit einer feinen Textur und gut eingebundener Säure.

2020 Grauer Burgunder QbA, Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm, Perl-Sehndorf **33,50**
100 % Grauburgunder / trocken
Ein sehr ausgewogener und vollmundiger Wein. Seine frischen und komplexen Fruchtaromen erinnern an Ananas, Aprikose, Limette und Melone. Im Abgang kraftvoll mit einem sehr ausgewogenen Säurespiel.

2020 Riesling QbA, Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Morscheid **29,50**
100 % Riesling / trocken
In der Nase köstliche Aromen von Maracuja, Pfirsich und Limette. Am Gaumen saftig und mineralisch. Sehr facettenreicher Riesling, herrlich erfrischend mit kräftiger aber charmanter, saftiger Struktur und viel heller Frucht.

Saar

2020 Riesling Hochgewächs „Ockfener Scharzberg“, Weingut Brogsitter, Grafschaft-Gelsdorf **29,50**
100 % Riesling / trocken
Die Heimat des Riesling Hochgewächs ist der Ockfener Scharzberg, an den Ufern der Saar. Der individuelle Charakter, der feine Körper und die fruchtige, angenehme und nicht belastende Säure sowie die Fülle seiner Bukettstoffe verleihen diesem Riesling Rasse und Klasse.

2020 Saar Riesling, Van Volxem, Wiltingen **39,50**
100 % Riesling / trocken
Intensiver Duft von reifen gelben Früchten wie Aprikosen, Mirabellen, Quitte und Pfirsich, begleitet von feinsten Blütenaromen wie Flieder und intensiv mineralische Noten. Am Gaumen eine frische, lebendige Art und ein cremiges Mundgefühl sowie einer geschmeidigen, seidenen Textur im Abgang.

Wir stehen Ihnen gerne beratend zur Seite. Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. und Service

WEISSWEINE (0,75l)

Pfalz

2020 Riesling „Gutswein“ QbA, Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen **26,50**

100 % Riesling / trocken

Filigrane Pfirsichnote und Zitrusanklänge. Dieser, auf der Zunge geradezu tänzelnde Wein, besticht durch seine außerordentlich saftige Frucht und einer feinen und zugleich erfrischenden Säure.

2021 Grauer Burgunder Bio & Demeter Wein, Gutsabfüllung Gustavshof, Rheinhessen **28,00**

100 % Grauer Burgunder / trocken

Fruchtig, trockener Typ. Ausgeglichener Duft nach Ananas und Banane. Intensiver, stoffiger Geschmack mit milder Säure.

2020 Sauvignon blanc „Goldkapsel“ QbA, **35,00**

Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen

100 % Sauvignon blanc / trocken

Verführerisch duftende Nase nach Stachelbeere, Kiwi, Litschi, Papaya und Maracuja.

Am Gaumen treffen sich die tropischen und exotischen Aromen mit einer schönen, mineralischen Textur und vereinen sich zu einem brillanten und harmonischem Ganzen.

Der Sauvignon besticht mit einer fordernden und packenden Präzision und saftigen

Holunderaromen, reifer Stachelbeere und enormer Würze von Kaffee und gerösteten

Haselnüssen.

Ahr

2018 No. 1 QbA, Weingut Brogsitter, Grafschaft-Gelsdorf **32,00**

100 % Spätburgunder (weiß gekeltert) / trocken

Am Gaumen ansprechende Aromatik von roten Früchten, welche einen frischen

Eindruck hinterlässt, der zum Abgang hin deutlich cremig wird. Kraft und Säurearmut

eines Spätburgunders gepaart mit der Frische, Frucht und Eleganz eines spritzigen,

nicht zu trockenen Weissweins.

Piemonte

2020 Roero Arneis DOCG, Giacosa Fratelli, Neive **34,00**

100 % Arneis / trocken

In der Nase zeigt sich der Wein mit einem floral unterlegten, leicht von Kräutern

durchsetztem Bukett von Zitrusfrüchten, Pfirsich und Melone. Am Gaumen ist er

ausgewogen und frisch. Langanhaltend zeigen sich die Fruchtaromen gepaart

mit einer angenehmen mineralischen Note im Abgang.

WEISSWEINE (0,75l)

Lombardei

2021 Lugana I Frati DOC, Cà dei Frati, Lugana **36,00**

100 % Trebbiano di Lugana / trocken

Noten von reifen Birnen und Aprikosen, die durch feine Kräuter- und Blütendüfte liebreizend und fein flankiert werden. Erfrischend und sehr lebendig.

Languedoc

2021 Blanc de Blanc, Bouchard Aîné & Fils, Beaune **27,00**

100 % Chardonnay / trocken

In der Nase Aromen von Aprikose und Birne und Haselnuss, unterlegt von der

sortentypischen, dezent buttrigen Note. Am Gaumen frisch, mit ansprechender

Zitronennote. Ein vollharmonischer, strahlend gehaltvoller Klasse Weißwein.

Elsass

2016 Gewürztraminer Rosenberg AC „Bio“, Domaine Stentz-Buecher, Wettolsheim **34,00**

100 % Gewürztraminer / trocken

Gewürztraminer aus Bio Anbau und langem Feinhefe-Kontakt. In der Nase deutliche

Aromatik mit viel Litschi, kandierten Zitrusfrüchten, dezent Waldhonig und Vanilleschote.

Am Gaumen kühl und würzig mit wenig Säure, die Frucht ist saftig und spielt ihre kräutrige

und würzige Seite dezent aus.

Loire

2019 Sancerre AC „Les Belles Vignes“, Domaine Fournier, Verdigny-en-Sancerre **38,00**

100 % Sauvignon blanc / trocken

Grünliches, blasses Strohgelb, zu Anfang verhalten in den Aromen, mit der Zeit im Glas

deutlicher mit klaren Fruchtnoten von Stachelbeeren und feiner Mineralität. Am Gaumen

frisch mit einem knackigen Säurerückrat. Sehr harmonisch am Abgang.

Burgund

2019 Petit Chablis AOC „Domaine des Iles“, Gérard Tremblay, Chablis **36,00**

100 % Chardonnay / trocken

Gérard Tremblay ist ein Pionier des modernen Chablis und erzeugt Weine mit floralen

Duftnoten von weißen Blumen und Akazien. Dieser Chablis besitzt einen feinen Duft

und eine schöne Frucht. Ein typischer, eleganter Chardonnay.

ROSÉWEINE (0,75l)

Mosel

2021 Spätburgunder Rosé QbA, Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm, Perl-Sehndorf **30,00**
100 % Spätburgunder / trocken
Seine würzige Nase erinnert an feine Waldfrüchte. Am Gaumen ist er klar, direkt und lebendig frisch, geradlinig mit einer animierenden und sehr saftigen Art. Wohl balanciert und von einem langen Nachhall zeigt er sich auch im Abgang.

Provence

2020 Côtes de Provence „Comte du Puget“, Château du Puget, Puget-Ville **28,00**
Grenache, Cinsault / trocken
Lachsfarbende Farbe, ein Bukett mit Noten von weißen Früchten und Johannisbeeren. Am Gaumen geschmeidig und anmutend, mit Aromen von Pfirsich und Aprikose. Zart und delikat, mit einer angenehmen Frische im Abgang.

Toscana

2018 Rosato di Toscana IGT (Bio & Demeter Wein), **38,00**
Rocca di Montegrossi, Monti in Chianti
Sangiovese, Canaiolo / trocken
Grandioser, streng limitierter Bio Wein vom Nachkommen der berühmten Familie, die den Chianti schuf. Der Wein besticht durch seine Lachs- bis zu korallenroter Farbe. In der Nase entfalten sich faszinierende Aromen, die an frische Erdbeeren und Himbeeren mit Champagner erinnern. Am Gaumen zeigt er sich erfrischend, feinfruchtig und seidig mit einer extremen Eleganz. Sicherlich der Feinste und Eleganteste Rosato Italiens!

ROTWEINE (0,75l)

Ahr

2018 Spätburgunder „Linslerhof“ QbA, Weingut Brogsitter, Grafschaft-Gelsdorf **30,00**
100 % Spätburgunder / trocken
Rubinfarben im Glas und feinwürziges Bouquet in der Nase. Der Spätburgunder überzeugt mit einem komplexen Fruchtroma, von saftigen, reifen Beeren und einem fleischigem, kräftigem Körper.

2019 Ahr Spätburgunder Private Edition QbA, Weingut Brogsitter, Grafschaft-Gelsdorf **34,00**
100 % Spätburgunder / trocken
Ein sehr eleganter Spätburgunder mit reichhaltigem Bukett von reifen Kirschen und Waldbeeren. Mittlerer Körper mit gut eingebundenen Tanninen und dezenter Säure. Der Abgang ist anhaltend und sehr ausgewogen.

ROTWEINE (0,75l)

Bordeaux

- 2018 Le Grand Chapelain, Bordeaux AOC**, Domaine Antoine Moueix, Saint-Émilion **27,00**
Merlot, Cabernet Sauvignon / trocken
In der Nase ein köstlicher Duft von roten Beeren, Kirschen, Schokolade und etwas Vanille. Sein mittlerer Körper und die weichen Tannine sorgen für einen rundum harmonischen Wein mit delikatem Abgang.
- 2016 Château Franc Couplet, Bordeaux AOC Supérieur**, **35,00**
Château Franc Couplet, Landerrouat (Entre-Deux-Mers)
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc / trocken
Dunkle rubinrote Farbe. Am Gaumen rote Fruchtaromen mit Pflaumen- und Kirschmarmelade und Vanillenoten. Ausgewogener, reicher Körper mit raffinierten Tanninen. Ein hochkarätiger Bordeaux Supérieur.
- 2015 Château Lafitte, Côtes de Bordeaux AOC**, Château Lafitte, Camblanes **49,00**
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot / trocken
Anklänge von Pflaumen, Kirschen und Waldbeeren erfassen die Nase und erschaffen ein fruchtiges Bukett. Am Gaumen hat er trotz seiner Kraft einen weichen und runden Geschmack, der zusammen mit kernigen Tanninen auf der Zunge zergeht. Das Finale wird durch seine Länge noch übertroffen.
- 2017 Château La Tonelle Haut Medoc, Cru Bourgeois AOC**, **49,00**
Ein Klasse Bordeaux aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot. Verführerischer Veilchenduft und rote Beeren, sehr vollmundig und elegant. Die Lage La Tonnelle liegt in der gleichnamigen Gemeinde. Auf 25 ha Rebfläche wachsen die Trauben an Rebstöcken, die bis zu 40 Jahre alt sind.
- 2019 Château Haut Boutisse Cuvée Origin, Saint Émilion Grand Cru** **55,00**
Schöne Granatfarbe mit violetten Reflexen. Die komplexe Nase präsentiert eine schöne Synergie zwischen den Aromen von Erdbeermarmelade und Rose begleitet von feinen Rauchnoten und getrockneten Feigen. Am Gaumen bietet er eine sehr schöne Balance zwischen Volumen und Frische. Schöne Noten von blondem Tabak sind im Abgang wahrnehmbar.

ROTWEINE (0,75l)

Rhône

- 2018 Côtes du Rhône Rouge AOC**, E. Guigal, Château d'Ampuis, Ampuis **32,00**
Syrah, Grenache, Mourvèdre / trocken
Feines, würziges Bukett mit Kirscharomen. Am Gaumen sehr ausgewogen mit einem vollen, dicht strukturierten Körper. Die seidigen, gut eingebundenen Tannine führen in einen langen, sehr eleganten Abgang.
- 2016 Châteauneuf du Pape Cellier des Princes Reserve**, **65,00**
Château de Beaucastel, Courthezon
Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault / trocken
In der Nase würzige Noten von Kirschen, schwarzen Beeren, Pfeffer und Zimt. Am Gaumen paaren sich Nuancen von Kaffee und geröstetem Brot hinzu. Der Abgang ist vollmundig und reichhaltig mit knackigen Tanninen.

Burgund

- 2015 Bourgogne Haut-Côtes de Beaune „Les Prieurés“**, Bouchard Aîné & Fils, Beaune **55,00**
100 % Pinot noir / trocken
Elegante Nase mit Aromen von Früchten in Alkohol, Kirsche und Pflaume. Ein körperreicher Wein, fleischig, reich, fest und mit guter Säure und Aromen von Kirsche. Langanhaltender Abgang mit geschliffenen Tanninen.

Campo de Borja

- 2018 Coto de Hayas Crianza**, Bodegas Aragonesas **30,00**
Grenache & Tempranillo / trocken
In der Nase komplexe Aromen mittlerer Intensität mit würzigen und fruchtigen, reifen Noten. Im Geschmack weich und breit. Ebenso fruchtig mit eingebauten, aromatischen Tanninen der Eiche. Langer Nachgeschmack.

ROTWEINE (0,75l)

Ribera del Duero

2018 Tinto Pesquera Crianza D.O., **49,00**
Bodegas Alejandro Fernández, Pesquera de Duero (Valladolid)
100 % Tempranillo / trocken
Im Bouquet offenbart sich ein komplexes Aromenspiel von Vanille, Mandel, Kirsche, Pflaume und schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen zeigt der Wein eine potente Aromatik, sehr feinziselierte Tanninstruktur und eine wunderbare Frische. Edel, fein, lang, filigran und doch muskelbepackt, der enorm lange Nachklang.

Apulien

2020 Primitivo Salento IGT „Quota 29“, Cantine Menhir, Minervino di Lecce **27,50**
100 % Primitivo / trocken
Würziger Duft nach reifen, eingekochten Beeren mit Nuancen von Zwetschge und Amarenakirsche. Am Gaumen entfaltet sich süßliche Frucht mit Noten von Kräutern und Schokolade. Feine Holzaromen, trockene, fast sandige Tannine und eine deutliche Kokosnote enden in einem fruchtigen und langen Abgang.

Toskana

2015 Chianti Classico DOCG, Azienda Agricola Le Regge, Greve in Chianti **39,00**
Sangiovese, Merlot, Canaiolo / trocken
Ein Jahr im großen Eichenfass gereift. Ein Wein mit Feinheit. In der Nase Aromen von Kirsche, Bittermandel und Vanille. Am Gaumen die volle Frucht von dunkler Kirsche, Mandel, Kaffee und Vanille. Sehr sanfte und gut eingebundene Tannine. Langer Abgang.

2018 Poggio Ai Ginepri Bolgheri Rosso DOC, **44,00**
Tenuta Argentiera, Castagneto Carducci, Bolgheri
Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot / trocken
In der Nase zeigt er Aromen von Waldbeeren die von leicht würzigen Noten untermalt werden. Am Gaumen ist der Wein rund, weich und vollmundig mit einer schön ausgeprägten Fruchtigkeit und einer leichten Süßholznote im Finale.

2015 Vino Nobile di Montepulciano DOC, Avignonesi, Valiano de Montepulciano **54,00**
100 % Sangiovese / trocken
Intensive Aromen von frischen roten Früchten und Unterholz mit einer Andeutung süßer Gewürze. Der Wein reift 12 Monate in Barrique und 6 Monate in größeren Eichenfässern. Diese Reifung gibt ihm einen runden, mittleren Körper mit eleganten, seidigen Tanninen und einen langen Nachhall.

ROTWEINE (0,75l)

Piemont

2015 Barbera d'Alba „Maria Gioana“ Barrique, Giacosa Fratelli Snc, Neive **43,00**
100 % Barbera / trocken
Verführerischer Duft nach Lakritze, Schokolade und dunklen Waldbeeren. Die einjährige Barrique-Reife verleiht dem Wein einen herrlichen Schmelz mit zarten Holznoten. Am Gaumen ist der Wein reich und geschmeidig. Der Abgang ist mit den abgerundeten Gerbstoffen, sehr harmonisch.

2014 Barolo „Bricco delle Viole“ DOCG, G.D. Vajra, Barolo **99,00**
100 % Nebbiolo / trocken
Eleganter Barolo, der im großen Holz reift. Duftet nach frischen roten Waldfrüchten und Kräutern; geschliffene Textur, robuste, gut eingebundene Gerbstoffe, lebendige Säure und ein feinziseliertes Finale.

Sardinien

2017 Cannonau di Sardegna Riserva DOC, Sella & Mosca, Alghero **38,00**
100 % Cannonau / trocken
In der Nase setzen sich saftige Sauerkirsche und Pflaume in Szene und verwöhnen mit feinem Zedernholz und leisen, aber bestimmten mediterranen Noten frischer Kräuter. Warm und mit einer hervorragenden Struktur zeigt er sich dann am Gaumen und wird von entwickelten Tanninen gestützt.

SCHAUMWEINE (0,75l)

Champagner

Champagner Spécial Réserve Charles Joubert 42,00
Der Spécial Réserve Brut Champagne vom Champagnerhaus Charles Joubert ist aus 2 Rebsorten, Chardonnay und Pinot noir, gekeltert. Im Mund ist dieser Champagner kräftig mit einer schönen Lebendigkeit und einer feinen und angenehmen Perlage.

Crémant

Crémant d'Alsace „Cuvée Linslerhof“ Brut ACC, Cave Vinicole de Hunawir, Hunawir 29,50
 Pinot blanc, Pinot gris, Pinot Auxerrois / trocken
Nach traditioneller Champagner-Methode hergestellt. Feine Noten von Brioche und weißen Blumen spiegeln sich in der Nase wider. Die spritzige Perlage, verbunden mit einer eleganten Säure und vollem Körper, schmeichelt dem Aroma von frischem Obst.

Sekt

„Linslerhof“ Sekt, Bernard Massard Sektkellerei, Trier 21,00
 Cuvée / trocken
Fein abgestimmtes „Traditions-Cuvée“, voll spritziger Eleganz. Angenehmer Frucht-Säure-Spiegel und belebende Perlage.

Pinot Rosé Sekt, Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm, Perl-Sehndorf 38,00
 Pinot noir / trocken
In der Nase filigrane Noten von Erdbeere und Honigmelone. Diese spiegeln sich ebenfalls am Gaumen wieder, gepaart mit Nuancen von Bittermandel und roten Früchten. Eine feine Perlage und eine dezente Säure runden diesen Rosé Sekt ab.

WEITERE GETRÄNKE

Mineralwasser

	0,25l	0,75l
Teinacher Gourmet Medium	3,00	6,50
Teinacher Gourmet Naturell	3,00	6,50

Alkoholfrei

	0,3l	0,5l
Apfelsaft & Apfelsaftschorle	3,50	4,50
Johannisbeerschorle	3,50	4,50
Rabarberschorle	3,50	4,50
Coca-Cola, Cola light	3,00	4,50
Fanta, Sprite, Mezzo-Mix	3,00	4,50
Orangina gelb oder rot	0,25l	3,50
Teinacher Eistee Zitrone oder Pfirsich	0,33l	3,50
Bitter Lemon	0,30l	4,00
Tonic Water, Ginger Ale	0,30l	4,00

Säfte - fruchtiges von Merziger *Saarland**

	0,3l	0,5l
Apfelsaft	3,50	5,00
Orangensaft	3,50	5,00
Johannisbeersaft	3,50	5,00
Rhabarbersaft	3,50	5,00

Heißgetränke

	pro Tasse / Glas
Tasse Kaffee/Hag	3,00
Espresso	3,00
Espresso macchiato	3,30
Doppelter Espresso	4,00
Cappuccino	3,50
Latte macchiato, Milchkaffee	3,50
Tasse Schokolade	4,50
Schokolade mit Rum, Bailey's oder Amaretto	6,00
Grog	3,50
Glas Tee - Verschiedene Sorten aus dem Teehaus Ronnefeldt	3,00



WEITERE GETRÄNKE

Aperitifs und Süßweine

Martini bianco, rosso, extra dry	5cl	4,00
Sherry Sandemann medium dry / fino	5cl	5,00
Niepoort Tawny Port	5cl	5,00
Don Pablo Port White	5cl	5,00
Ricard	2cl	3,50
Aperol pur	4cl	4,00
Campari pur	4cl	4,50
Cynar	4cl	5,00
Campari - mit Soda oder Orange	4cl	6,00
Aperol Lemon Spritz (Aperol, Bitter Lemon)		7,50

Schaumwein

Crémant "Linslerhof Cuvée"	10cl	5,50
Kir Crémant (Crème de Cassis, Crémant)		7,50
Aperol Spritz (Sekt, Aperol, Soda)		7,50
Hugo (Sekt, Holunderblütensirup, Soda)		7,50
Lillet Wild Berry (Lillet blanc, Schweppes Wild Berry)		7,50
Rhabarber Spritz (Sekt, Rhabarbersaft, Soda)		7,50
Linslertraum (Sekt, Aperol, Rhabarbersaft)		7,50

Bier

	0,30l	0,50l
Bitburger Pils vom Fass (auch als Radler) 	3,50	4,50
Karlsberg Urpils vom Fass (auch als Radler)	3,50	4,50
Tegernseer Hell vom Fass	4,00	5,00
Paulaner Weißbier vom Fass		4,50
Flasche Paulaner dunkles Weizen		4,50
Flasche Paulaner alkoholfreies Weizen		4,50

Alkoholfreies Bier

Flasche Karlsberg alkoholfrei (auch als Radler)	0,33l	3,50
---	-------	------

 Die Getränke mit diesem Zeichen stammen von Herstellern hier aus unserer Region.

WEITERE GETRÄNKE

Whisky

	4cl	
Jameson	5,00	
Tullamore Dew	6,00	
Chivas Regal 12 Jahre	9,00	
Johnnie Walker Black Label	9,00	
Johnnie Walker Red Label	5,00	
Jack Daniel's	5,00	

Digestif

	2cl	
Remy Martin VSOP	6,50	
Hennessy Fin de Cognac	8,50	
Asbach Uralt	4,00	
Brandy Cardenal Mendoza	8,00	
Calvados Père Magliore VSOP	6,50	
Grappa Monter	5,50	
Grappa Vuisinâr Riserva Nonino	7,50	
Grappa Antica Cuvee Nonino	8,50	
Grappa Il Moscato Nonino	7,50	

munter mit Monter 2cl

Williamsbirnenbrand	4,00	
Mirabellenbrand	4,00	
Kirschbrand	4,00	
Waldhimbeerbrand	4,00	
Nusschnaps	4,00	
Alter Birnenbrand	4,50	
Alter Pflaumenbrand	4,50	
Alter Apfelbrand	4,50	

Monter's Liköre 2cl

Mirabelle	3,50	
Mispel	3,50	
Sauerkirsche	3,50	

Liköre

Bailey's Irish Cream	5,00
Sambuca	5,00
Amaretto	5,00
Ouzo 12	5,00

Bitter

	2cl
Ramazotti	5,00
Fernet Branca	5,00
Averna	5,00
Jägermeister	5,00

Spirits

	2cl
Linie Aquavit	2,40
Tequila Sierra Gold	3,00
Tequila Sierra Blanco	3,00
	4cl
Bacardi Rum	5,00
Havana Club 3 Jahre	5,00
Wodka Absolut	5,00
Wodka Moskovskaya	5,00
Gordon's Dry Gin	5,00
Bombay Sapphire Gin	6,00
Ferdinand's Saar Dry Gin	12,00

 Die Getränke mit diesem Zeichen stammen von Herstellern hier aus unserer Region.