

VORSPEISEN

Elsässer Flammkuchen frisch aus dem Ofen
Tarte flambée alsatian style fresh from the oven
Tarte flambée à l'alsacienne tout juste sorti du four

mit Speck, Zwiebeln und Crème Fraîche
with bacon, onions and crème fraîche // avec lardons, oignons et crème fraîche
14,90

Vegetarisch mit mediterranem Gemüse
vegetarian with mediterranean vegetables // végétarien avec légumes méditerranéens
14,90

Regionale Empfehlung

Kleiner Beilagensalat
Small mixed side salad with house dressing
Petite salade mixte

mit Hausdressing // with house dressing // avec vinaigrette maison
5,90

Essig Öl Dressing auf Wunsch // Vinaigrette à l'huile et au vinaigre sur demande //
Vinegar oil dressing on request



Gratinierter Ziegenkäse
Goat's cheese au gratin
Fromage de chèvre gratiné



an Mango-Chutney mit frischem Blattsalat und Knoblauch Croûtons
with mango chutney, fresh leaf salad and garlic croûtons
au chutney de mangue avec salade verte fraîche et croûtons à l'ail
16,90

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.

VORSPEISEN

Kartoffel-Lauch-Suppe à la Vichyssoise
Potato and leek soup à la Vichyssoise
Soupe de pommes de terre et de poireaux à la vichyssoise

mit Parmesan-Croûtons
with parmesan croûtons
et poireaux avec croûtons au parmesan
8,40

mit wahlweise geröstetem Speck
with optional roasted bacon
avec, au choix, du lard grillé
+ 2,00

Saarländischer Wurstsalat
Saarland sausage salad
Salade de saucisses sarroises

mit Bauernbrot
with farmer's bread
avec pain de campagne
13,50

auch als Hauptgang-Portion erhältlich
also available as a main course portion
également disponible en portion de plat principal
16,50



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.

HAUPTGANG SALATE

Lisdorfer Salat Salad „Lisdorf“ // Salade de „Lisdorf“

Blattsalate aus Lisdorf an Hausdressing
Leaf salads from Lisdorf with house dressing
Salades vertes de Lisdorf à la vinaigrette maison

13,50

Blattsalate aus Lisdorf an Hausdressing dazu Bratkartoffeln und Spiegelei vom Geflügelhof Lorson
Leaf salads from Lisdorf with house dressing served with fried potatoes and fried egg
from Lorson poultry farm // Salades vertes de Lisdorf à la vinaigrette maison accompagnées
de pommes de terre sautées et d'un œuf au plat de la ferme Lorson

18,50

Blattsalate aus Lisdorf an Hausdressing mit Putenstreifen
Leaf salads from Lisdorf with house dressing and turkey strips
Salades vertes de Lisdorf à la vinaigrette maison avec vinaigrette maison et lamelles de dinde

19,50

Lisdorfer Blattsalate an Hausdressing begleitet von einem auf der Haut gebratenem Lachsfilet
Leaf salads from Lisdorf with house dressing accompanied by a fillet of salmon roasted on the skin
Salades vertes de Lisdorf à la vinaigrette maison avec vinaigrette maison accompagnée d'un filet de
saumon rôti sur la peau

24,90

Alle Salate servieren wir auf Wunsch auch mit Essig Öl Dressing.

All salads are served with vinegar oil dressing on request.

Sur demande, nous servons toutes les salades avec une vinaigrette à l'huile et au vinaigre.

HAUPTGÄNGE

Knusprig gebratenes Wiener Schnitzel à la Linslerhof Crispy roasted Wiener schnitzel à la Linslerhof Escalope viennoise original croustillant à la Linslerhof

vom Kalb, serviert mit Pommes frites und Beilagensalat
veal, à la Linslerhof, served with chips and side salad
de veau à la Linslerhof, servie avec des pommes frites et une salade d'accompagnement

29,50 (kleine Portion für 23,50)

Veganes Schnitzel // Vegan Schnitzel // Escalope végétalienne
27,90 (kleine Portion für 23,50)

Champignon-Sauce // Mushroom-Sauce
Sauce aux champignons + 4,50

Linslerhof Signature

Schweinebäckchen à la Maison in ihrer Sauce Pork cheeks à la Maison in their sauce Joues de porc à la Maison dans leur sauce

dazu dreierlei Tagliarini und geschmortes Wurzelgemüse
with three kinds of tagliarini and braised root vegetables
accompagnées de trois sortes de tagliarini et de légumes-racines braisés

26,50



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.

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.

HAUPTGÄNGE

Penne an Pesto aus frisch gepflücktem, regionalem Bärlauch
Penne with pesto made from freshly picked, regional wild garlic
Penne au pesto d'ail des ours régional fraîchement cueilli

mit Pinienkernen, Kirschtomaten und Parmesan
 with pine nuts, cherry tomatoes and parmesan
 des ours avec pignons de pin, tomates cerises et parmesan

17,90



Linslerhof Klassiker

Gran Asado Rumpsteak vom Black Angus Rind
Gran Asado Rumpsteak of Black Angus beef
Gran Asado Rumpsteak de bœuf de race Black Angus

mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes frites und geschmortes mediterranes Gemüse mit Kräutern // with homemade herb butter, served with chips and braised Mediterranean vegetables with herbs // avec beurre aux herbes fait maison, accompagné de frites et de légumes méditerranéens braisés aux herbes

34,50

Bordeaux Rotwein Jus // Bordeaux red wine jus // Jus de vin rouge de Bordeaux + 4,50



Saarländischer Wurstsalat
Saarland sausage salad // Salade de saucisses sarroises

mit Bauernbrot / with farmer's bread // avec pain de campagne

16,50

auch als Vorspeisen-Portion erhältlich

also available as a starter portion // également disponible en portion d'entrée

13,50

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

Leichter Genuss aus dem Meer

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet an Meerrettich Sauce
Salmon fillet fried on the skin with horseradish sauce
Filet de saumon rôti sur la peau à la sauce raifort

begleitet von sommerlichem Kartoffelgemüse und gebackenem Rucola
 accompanied by summery potato vegetables and baked rocket
 accompagné de légumes estivaux à base de pommes de terre et de roquette cuite au four

25,90



Saarländische Lyonerpfanne
Saarland lyoner pan
Poêlée de lyonnaise sarroise

mit Speck und Frühlingszwiebeln an Kräuterquark
 with bacon and spring onions with herb quark
 avec du lard et des oignons de printemps au fromage blanc aux herbes

15,50

Kartoffel-Gemüsepfanne „Linslerhof“
Potato and vegetable pan „Linslerhof“
Poêlée de pommes de terre et de légumes „Linslerhof“

mit mediterranem Gemüse an Kräuterquark
 with Mediterranean vegetables with herb quark
 avec des légumes méditerranéens et du fromage blanc aux herbes

14,50



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.

DESSERTS

Eis von Henry's Eismanufaktur in Saarbrücken
Ice cream from Henry's Eismanufaktur in Saarbrücken
Glace de Henry's Eismanufaktur à Sarrebruck

veganes Schokoladensorbet, Erdbeersorbet, Vanille, Pistazie
vegan chocolate sorbet, Strawberry sorbet, vanilla, pistachio
sorbet au chocolat végétalien, sorbet à la fraise, vanille, pistache
3,20 pro Kugel

Gemischtes Eis (3 Kugeln)
Mixed ice cream (3 scoops)
Glace mixte (3 boules)
8,90

mit extra Sahne
with extra cream
avec crème supplémentaire
1,50

DESSERTS

Frische marinierte Erdbeeren vom Bauer Ehl
Fresh marinated strawberries from farmer Ehl
Fraises fraîches marinées du fermier Ehl

mit Ricard Sahne und grünem Pfeffer
with Ricard cream and green pepper
avec de la crème Ricard et du poivre vert
9,90

Crème brûlée royal

samtige Vanillecreme mit einer heiß-knusprigen Zuckerkruste
velvety vanilla cream with a hot-crispy sugar crust
crème vanille royale avec une croûte de sucre chaude et croustillante
10,50

„Creamy Dream“ Cheesecake Törtchen
Cheesecake tartlet „Creamy Dream“
„Creamy Dream“ Tartelette au cheesecake

mit Beerengel und Biscoff-Lotuseis
with berry gel and Biscoff lotus ice cream
avec gelée de baies et glace au lotus Biscoff
10,90

Käseteller auf Anfrage // Cheese plate on request // Assiette de fromages sur demande



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.