

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.

SUPPEN

Champignon-Creme-Suppe
Cream of mushroom soup
Soupe à la crème de champignons

mit Rosmarin verfeinert
refined with rosemary
agrémentée de romarin
8,40

Kürbiscreme-Suppe
Cream of pumpkin soup
Soupe à la crème de potiron

mit gerösteten Kernen und Steirischem Öl
with roasted seeds and Styrian oil
avec des graines grillées et de l'huile de Styrie
9,50

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.

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

Lisdorfer Blattsalate an Hausdressing mit gebratener Maishähnchenbrust Supreme
Lisdorfer leaf salads with house dressing and roasted corn-fed chicken breast supreme
Salade verte de Lisdorf avec vinaigrette maison et suprême de blanc de poulet rôti

22,50

Lisdorfer Blattsalate an Hausdressing begleitet von Garnelen in Kräutern gegart
und Paprika-Chili-Rouille // Lisdorfer leaf salads with house dressing, accompanied by prawns
cooked in herbs and paprika-chilli rouille // Salade verte de Lisdorf avec vinaigrette maison,
accompagnée de crevettes cuites aux herbes et rouille au paprika et au piment

25,90

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)

Rahmsauce // Cream sauce
Sauce à la crème + 3,90

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 all'arrabiata

mit frisch gehobeltem Parmesan
with freshly grated Parmesan cheese
avec parmesan fraîchement râpé

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



HAUPTGÄNGE

Leichter Genuss aus dem Meer

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet an Safran-Paprika-Sauce

Salmon fillet fried on the skin with saffron paprika sauce

Filet de saumon rôti sur la peau à la sauce safran-paprika

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



Gebackene Maishähnchenbrust Supreme

Baked corn-fed chicken breast supreme

Poitrine de poulet de maïs rôtie suprême

im Panko-Mantel an Café de Paris Sauce begleitet von Süßkartoffel-Mousseline und Bohnen im Speckmantel // in a panko coating with Café de Paris sauce, accompanied by sweet potato mousseline and beans wrapped in bacon // en croûte de panko, sauce Café de Paris, accompagnée d'une mousseline de patates douces et de haricots enrobés de lard

27,50

Geschmorter Hokkaido Kürbis

Braised Hokkaido pumpkin

Potiron Hokkaido braisé

an Currysauce begleitet von Rosmarinkartoffeln und gerösteten Kürbiskernen
in curry sauce accompanied by rosemary potatoes and roasted pumpkin seeds
à la sauce curry accompagné de pommes de terre au romarin et de graines de potiron grillées

22,90



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.

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.

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

Apfel-Tartelette
Apple tartlet
Tartelette aux pommes

mit Vanilleeis
with vanilla ice cream
avec glace à la vanille
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

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.