

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

Saarländischer Flammkuchen mit Lyoner, Speck und Frühlingslauch
Saarland-style tarte flambée with Lyoner sausage, bacon and spring onions
Tarte flambée sarroise à la saucisse de Lyon, au lard et aux poireaux
15,90

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

mit gerösteten Walnüssen dazu marinierte Rote Bete Würfel, Lisdorfer Blattsalat und Knoblauch
Croutons // with roasted walnuts, served with marinated beetroot cubes, Lisdorfer leaf salad
and garlic croutons // aux noix grillées, accompagné de dés de betteraves marinées,
d'une salade verte de Lisdorf et de 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

Fruchtige Karotten-Kokos-Suppe
Fruity carrot and coconut soup
Soupe fruitée aux carottes et à la noix de coco

mit Karotten aus regionalem Anbau dazu Kräuteröl und geröstete Brotcroûtons
with locally grown carrots, served with herb oil and toasted bread croutons
avec des carottes issues de l'agriculture régionale, accompagnée d'huile aux herbes
et de croûtons de pain grillés
8,40

Samtige Kartoffelcreme-Suppe
Velvety potato cream soup
Une velouté de pommes de terre onctueux

mit Schnittlauch-Öl und gerösteten Brotcroûtons
with chive oil and toasted bread croutons
avec de l'huile à la ciboulette et des croûtons de pain grillés
8,40



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 Lachsfilet in Kräutern gegart
und Linslerhof-Weißburgunder-Sauce
Lisdorfer leaf salad with house dressing, served with salmon fillet cooked in herbs
and Linslerhof Pinot Blanc sauce

Salade verte de Lisdorf accompagnée d'une vinaigrette maison,
servie avec un filet de saumon cuit aux herbes et une sauce au Pinot blanc du Linslerhof

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 Veau Blanc Kalb in Panko-Panade gebraten mit Pommes frites und Lisdorfer Beilagensalat
Veau Blanc veal, pan-fried in panko breadcrumbs, served with chips and Lisdorfer mixed salad
Veau blanc pané à la panko, frites et salade d'accompagnement de Lisdorf

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

Schweinefilet Medaillons an Café de Paris-Sauce Pork fillet medallions in Café de Paris sauce Médallions de filet de porc à la sauce Café de Paris

mit Kartoffel-Käse-Gratin und Bohnen aus der Region im Speckmantel
served with a potato and cheese gratin and locally sourced green beans wrapped in bacon
accompagnés d'un gratin de pommes de terre au fromage et de haricots verts de la région
enrobés de lard

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 „Rosso“ in fruchtiger Tomaten-Creme-Sauce
Penne „Rosso“ in a fruity tomato and cream sauce
Penne « Rosso » à la sauce tomate crémeuse et fruitée



begleitet von getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen und handgehobeltem Parmesan
 (ohne Parmesan auch vegan möglich)

served with sun-dried tomatoes, toasted pine nuts and hand-shaved Parmesan
 (also available as a vegan option without Parmesan)

accompagnées de tomates séchées, de pignons de pin grillés et de parmesan râpé à la main
 (également disponible en version végétalienne, sans 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



HAUPTGÄNGE

Leichter Genuss aus dem Meer

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet an Linslerhof-Weißburgunder-Sauce
Pan-seared salmon fillet with Linslerhof Pinot Blanc sauce
Filet de saumon poêlé à la poêle,
sauce au Pinot blanc du Linslerhof

begleitet von regionalem sommerlichem Kartoffelgemüse und gebackenem Rucola
 served with seasonal summer vegetables and roasted rocket
 accompagné d'un assortiment de pommes de terre estivales de la région et de roquette rôtie

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

Geschmorte Süßkartoffeltaler an einer Tomaten-Teriyaki-Jus
Braised sweet potato patties in a tomato and teriyaki sauce
Galettes de patates douces braisées accompagnées
d'un jus tomate-teriyaki

dazu Pinienkerne, Rosmarinkartoffeln und gebackener Rucola
 served with pine nuts, rosemary potatoes and roasted rocket
 servies avec des pignons de pin, des pommes de terre au romarin et de la roquette rôtie

21,90



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

Schokoladensorbet // chocolate sorbet // sorbet au chocolat



Erdbeersorbet // Strawberry sorbet // sorbet à la fraise



Vanille // vanilla // vanille

Pistazie // pistachio // pistache

Haselnuss // Hazelnut // Noisette

Holunderblüten-Sorbet // Elderflower sorbet // Sorbet aux fleurs de sureau



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

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

Limoncello-Schaum
Limoncello mousse
Mousse au limoncello

mit Granatapfelkernen und Brownie-Crumble
with pomegranate seeds and brownie crumble
aux graines de grenade et crumble au brownie

13,50

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 Beeren-Gel und Pistazieneis
with berry gel and Pistachio ice cream
avec gelée de baies et glace à la pistache

11,90

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.