

Das Hostellerie-Menü

Unsere aktuelle Menüempfehlung

Zunächst als aromatische Vorspeise:

Scampi in Zitronenbutter auf gegrillten
Zucchini mit Tomatenconfit (7,12,13,14)

Als feines Süsspchen nach österreichischer Art:

Kürbiscremesuppe mit glasierten Apfelwürfelchen
und Käsestange

(2,8,13,14)

Als schmackhafter Fischengang:

Doradenfilet auf der Haut kross gebraten
an Gemüsejulienne mit Champagnersoße
und Kräuterschneebällchen (2,4,8,9,13,14)

Ein kleiner „Erfrischungsgruß“ aus der Küche

Als raffiniertes Hauptgericht:

Rehkeule mit Salbei im Netz gebraten
mit Kartoffelkroketten und Apfelrotkraut

(2,4,8,10,13,14,15)

Und abschließend eines unserer wunderbaren Desserts:

Schokoladentörtchen schwarz-weiß im Zitrusfrüchtebaumkuchen
mit hausgemachtem Parfait und heißen Portweinkirschen (4,8,10,13)

Der Menüpreis von 81,- Euro ergibt sich aus den von Ihnen gewählten Einzelgerichten.

Saarland*



Saarland*

*Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er zurücklässt,
ist bleibend.*

Johann Wolfgang von Goethe

Vorspeisen

- Hausgeräuchertes und gebratenes Welsfilet
mit Knusperspeck und Kartoffelstroh mit
Blattsalaten in Sherryessig und Walnussöl (3,9,13,14,15) **24,-**
Menüpreis: **20,-**
- Scampi in Zitronenbutter auf gegrillten
Zucchini mit Tomatenconfit (7,12,13,14) **26,-**
Menüpreis: **18,-**
- Carpaccio vom Rinderfilet in Kräutervinaigrette
mit gerösteten Kürbiskernen, Salatbouquet
und Kartoffelküchlein (2,4,8,10,13,14) **18,-**
- Geflügelleber auf Rahmspinat
mit Nussbutterkartoffeln (2,4,8,10,13,14) **18,-**

Vegetarisch

- Karamellisierter Ziegenkäse
auf glasierten Apfelscheiben (2,10,13) **20,-**
Menüpreis: **16,-**
- Vegetarischer Burger (feiner Fleischgeschmack ohne Fleisch!) mit Chilisoße,
mit frittierten Kartoffelscheiben und Salat (2,3,11,20,21) **20,-**
Menüpreis: **16,-**

Suppen

- Kürbiscremesuppe mit glasierten Apfelwürfeln
und Käsestange (2,4,8,10,13,14) **10,-**
Menüpreis: **7,-**
- Pikantes Muschelrahmsüppchen
mit Chesterstange (2,4,8,9,10,13,14) **14,-**
Menüpreis: **10,-**

Hauptspeisen

Fisch

Langustenmedaillons in zwei Gängen serviert:

1.Gang: Auf Vanille-Perlgrauen-Risotto
mit Kokos-Ingwer-Schaum

2.Gang: Auf Gemüsejulienne mit Nudelröllchen
und feinem Langustinoschaum

(Rohgewicht mit Panzer ca. 300g) (4,7,9,12,13,14,19)

45,-

Variation von Edelfischen im Nudelnest mit
frischem Marktgemüse und Rieslingschaum (2,4,9,13,14)

30,-

Menüpreis: **24,-**

Doradenfilet auf der Haut kross gebraten
mit Champagnersoße, Kräuterschneebällchen
und frischem Marktgemüse (2,4,9,13,14)

30,-

Menüpreis: **22,-**

Fleisch

Gefüllte Maispouardenbrust mit hausgemachten
Nudelröllchen, Estragon-Sherry Soße
und frischem Marktgemüse (2,4,8,10,13,14)

26,-

Menüpreis: **20,-**

Kalbsrückensteak unter der Nusskruste
mit Zitronenperlgrauen, Waldpilzschaum und
frischem Marktgemüse (2,4,8,10,13,14)

28,-

Menüpreis: **24,-**

Rinderfiletsteak mit Roquefort-Birne
auf Portwein-Karamelljus, Kartoffelgratin
und frischem Marktgemüse (2,4,8,10,13,14,15)

30,-

Menüpreis: **24,-**

Rehkeule mit Salbei im Netz gebraten
Kartoffelkroketten und Apfelrotkraut (2,4,8,10,13,14,15)

32,-

Menüpreis: **24,-**

Zart geschmorte Hirschkalbskeule am Serviettenknödel
mit Apfelrotkraut (2,4,8,10,13,14)

28,-

Menüpreis: **24,-**

Vegetarischer Hauptgang

Schlipfkrapfen in Nussbutter mit Parmesanspänen
und Blattsalate in Kürbiskernöldressing (2,4,8,10,13,14)

18,-

*D*esserts

Schokoladentörtchen schwarz-weiß
im Zitrusfrüchtebaumkuchen
mit hausgemachtem Parfait
und heißen Portweinkirschen (4,8,10,13)

12,-

Menüpreis: **10,-**

Heidelbeer-Topfenpalatschinken
mit marinierten Orangenspalten
und Limonen-Joghurtsorbet (4,8,10,13)

10,-

Menüpreis: **8,-**

Kleine Käseauswahl
mit Trauben und Früchtebrot (2,10,13,15)

12,-

*Die Hostellerie Bacher-Wögerbauer:
Hier genieße ich!*

Saarland*



Saarland*

Liebe Gäste,

laut der EU Verordnung Nr. 1169/2011 vom 13.12.2014 müssen Gäste über die Verwendung von Lebensmitteln mit fest definierten Allergenen informiert werden. Auch wenn es auf den ersten Blick ungewohnt erscheinen mag, müssen wir also in der Karte zu jedem Gericht diese Inhaltsstoffe deklarieren, was die vielleicht seltsam anmutenden Zahlengruppen erklärt:

Legende Inhaltsstoffe

- 1 = Nitrit-Pökelsalz
- 2 = Gluten
- 3 = geräuchert
- 4 = kann Spuren von Soja enthalten
- 5 = Konservierungsstoff
- 6 = Sulfite
- 7 = **Krebstiere** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 8 = **Eier** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 9 = **Fisch** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 10 = **Schalenfrüchte** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 11 = **Soja** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 12 = **Schalentiere** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 13 = **Milch** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 14 = **Sellerie** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 15 = **Senf** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 16 = **Sesam** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 17 = **Lupinen** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 18 = **Schwefeldioxid**
- 19 = **Weichtiere** und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 20 = **Antioxidationsmittel**
- 21 = **Geschmacksverstärker**

Wir weisen auch darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung und Produktion) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann.

Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie der vollständigen Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.