

# 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:

Kresseschaumsuppe mit Griesnockerl und Käsestange  
(2,8,13,14)

\*\*\*\*\*

Als schmackhafter Zwischengang:

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

\*\*\*\*\*

Ein kleiner „Erfrischungsgruß“

\*\*\*\*\*

Als raffiniertes Hauptgericht:

Bliesgauer Lammrücken unter der Nusskruste  
mit Kartoffelkroketten,  
Wacholderjus 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 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

## *V*orspeisen

- Hausgeräuchertes und gebratenes Welsfilet  
mit Knusperspeck und Kartoffelstroh  
an 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,-**
- Lauwarmer Lachs mit Limonen und Mohn mariniert  
mit Kaviar-Buchweizenblinis (2,4,8,9,10,13,14)  
**20,-**
- Carpaccio vom Rinderfilet in Kräutervinaigrette  
mit gerösteten Kürbiskernen, Salatbouquet  
und Kartoffelküchlein (2,4,8,10,13,14)  
**18,-**

## *V*egetarisch

- Linsen-Bulgursalat mit karamellisiertem Ziegenkäse  
am Physalis-Chutney (2,10,13)  
**20,-**  
Menüpreis: **16,-**

## *S*uppen

- Kresseschaumsuppe mit Griesnockerl  
und Käsestange (2,4,8,10,13,14)  
**10,-**  
Menüpreis: **7,-**
- Kartoffel-Lauchschaum  
mit pochiertem Lachsmedaillon (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  
an frischem Marktgemüse mit Champagnersoße  
und Kräuterschneebällchen (2,4,9,13,14)

**30,-**

Menüpreis: **22,-**

## Fleisch

Gefüllte Maispoulardenbrust mit Paprikanudeln,  
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,-**

Bliesgauer Lammrücken unter der Nusskruste  
mit Kartoffelkroketten,  
Wacholderjus und Apfelrotkraut (2,4,8,10,13,14,15)

**32,-**

Menüpreis: **24,-**

Zart geschmortes Ragout vom heimischen Reh  
mit frischem Marktgemüse (2,4,8,10,13,14)

**28,-**

Menüpreis: **24,-**

## Vegetarischer Hauptgang

Hausgemachte Gemüselasagne (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,-**

Hausgemachtes Walnussparfait  
auf karamellisiertem Waldbeerenragout (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 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.