

Das Hostellerie-Menü

Unsere aktuelle Menüempfehlung

Zunächst als aromatische *V*orspeise:

Teriyaki Gambas auf gegrillten
Zucchini mit Tomatenconfit (9,12,13,14)

Als feines *S*üppchen nach österreichischer Art:

Kalbsessenz mit Rote Bete - Würfeln
und Rindfleischteigtasche mit Gemüse

(2,8,10,13,14)

Als schmackhafter *F*ischgang:

Tournedos vom Zander mit beschwipsten Zwiebeln im
Speckmantel auf Weinkraut mit Kräuterschneebällchen und
Champagnerschaum (2,3,9,13,14)

Ein kleiner „*G*ruß“ aus unserer Küche

Als raffiniertes *H*auptgericht:

Lammrückenfilet mit Honig und Sechuanpfeffer,
Mandarinenpolenta
und frischem Marktgemüse (2,4,8,13,14)

Und abschließend eines unserer wunderbaren *D*esserts:

Pochierte Gewürzbirne auf Vanilleschaum
mit Walnusseis (2,4,8,10,13)

Preis Menü komplett: 70,- Euro, ohne Suppe 65,- Euro, ohne Fischgang 55,- Euro,
ohne Suppe und Fischgang 50,- Euro

Saarland*



Saarland*

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

Johann Wolfgang von Goethe

*V*orspeisen

- Teriyaki Gambas auf gegrillten
Zucchini mit Tomatenconfit (9,12,13,14) **18,-**
- Lauwarmer Lachs in Limonen und Mohn mariniert
mit Kaviar-Buchweizenblinis (2,4,8,9,10,13) **16,-**
- Carpaccio vom Rinderfilet in Kräutervinaigrette
mit gerösteten Kürbiskernen, Salatbouquet
und Kartoffelcrêpes (2,4,8,10,13,14) **18,-**

*V*egetarisch

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

*S*uppen

- Kalbsessenz mit Rote Bete - Würfeln
und Rindfleischteigtasche mit Gemüse (2,4,8,14) **10,-**
- Kartoffel-Lauchschaum
mit pochiertem Lachsmedaillon (4,8,13,14) **10,-**

Hauptspeisen

Fisch

Langustenmedaillons in zwei Gängen serviert:

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

2.Gang: Auf Gemüsejulienne mit Nudelröllchen
und feiner Paprikasoße

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

45,-

Variation von Edelfischen im Bouillabaisse-Sud
mit Fenchelflan (4,8,9,12,14)

30,-

Fleisch

Gefüllte Maispoulardenbrust mit Paprikanudeln,
Estragon-Sherry Soße
und frischem Marktgemüse (2,4,8,10,13,14)

26,-

Kalbsrücken-Pavé unter der Nusskruste
mit Zitronenperlgraupen, Vanillerahm und
frischem Marktgemüse (2,4,8,10,13,14)

28,-

Rinderfilet mit Roquefortbirne
auf Portweinkaramelljus mit Kartoffelkuchen
und frischem Marktgemüse (2,4,8,10,13,14,15)

30,-

Vegetarischer Hauptgang

Hausgemachte Gemüselasagne (2,4,8,10,13,14)

18,-

*D*esserts

Pochierte Gewürzbirne auf Vanilleschaum mit Walnusseeis <small>(2,4,8,10,13)</small>	12,-
Zitrusfrüchteravioli mit karamellisierten Bananen auf Orangenspalten mit Erdbeer-Frozen-Joghurt <small>(2,4,8,10,13)</small>	12,-
Kleine Käseauswahl mit Trauben und Früchtebrot <small>(2,10,13,15)</small>	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.