

Das Hostellerie-Menü

Unsere aktuelle Menüempfehlung

Zunächst als aromatische *V*orspeise:

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

Als feines *S*üppchen nach österreichischer Art:

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

Als schmackhafter *Z*wischengang:

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

Ein kleiner „Erfrischungsgruß“

Als raffiniertes *H*auptgericht:

Lammrückenfilet mit Honig und Sechuanpfeffer,
gratinierten Kartoffeln
und frischem Marktgemüse (4,8,10,13,14)

Und abschließend eines unserer wunderbaren *D*esserts:

Weißer und brauner Mousse au chocolat
auf Erdbeermark mit hausgemachtem Parfait (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

Vorspeisen

- 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,-

Vegetarisch

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

Suppen

- 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,-**

Lammrückenfilet mit Honig und Sechuanpfeffer,
gratinieren Kartoffeln
und frischem Marktgemüse (2,4,8,10,13,14,15)

32,-

Menüpreis: **24,-**

Hirschkalbbraten
mit Kartoffelkroketten und Apfelrotkraut (2,4,8,10,13,14,15)

30,-

Menüpreis: **24,-**

Vegetarischer Hauptgang

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

18,-

*D*esserts

Weißer und brauner Mousse au chocolat
auf Erdbeermark
mit hausgemachtem Parfait (4,8,10,13)

12,-
Menüpreis: **10,-**

Hausgemachtes Walnussparfait
auf karamellisiertem Waldbeerenragout
(4,8,10,13)

10,-
Menüpreis: **8,-**

Kleine Käseauswahl
mit Trauben und Fruchtbrot (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.