

Das Hostellerie-Menü

Unsere aktuelle Menüempfehlung

Zunächst als aromatische Vorspeise:

Seeteufel auf Tomatenragout
mit Zuckererbsen und Salatbouquet (9,12,13,14,19)

Als feines Süsspchen nach österreichischer Art:

Tomatencremesuppe mit Ricotta-Basilikumnocken
(2,8,10,13,14)

Als schmackhafter Fischgang:

Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Gemüsejulienne
mit edler Safransoße (1,2,9,10,12,13,14,15)

Ein kleiner „Gruß“ aus unserer Küche

Als raffiniertes Hauptgericht:

Lammrückenfilet unter der Espresso-Kruste
mit Mandarinenpolenta
und frischem Marktgemüse (2,4,8,10,13,14)

Und abschließend eines unserer wunderbaren Desserts:

Zitrusfrüchteravioli mit karamellisierten Bananen,
Orangenspalten und Erdbeer-Frozen-Joghurt
(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

- „Sous vide“ gegarter Seeteufel am
Tomatenconcassé mit Zuckererbsen (2,4,8,9,10,13,14) **18,-**
- Lauwarmer Lachs mit Limonen und Mohn mariniert
mit Buchweizen-Kaviarblinis (2,4,8,9,10,13,14) **16,-**
- Carpaccio vom Rinderfilet in Kräutervinaigrette
mit gerösteten Kürbiskernen, Salatbouquet
und Kartoffelcrêpes (2,4,8,10,13,14) **18,-**

*V*egetarisch

- Leicht geräucherter und gegrillter Hallumi-Käse
mit Salatbouquet in Estragondressing (2,10,13,14) **16,-**

*S*uppen

- Tomatencremesuppe
mit Ricotta-Basilikumnocken (2,8,10,13,14) **10,-**
- Geflügelkraftbrühe mit Griesnockerl (2,8,10,13,14) **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 Gemüse-Bulgurnest
mit edler Safransoße (4,7,9,12,13,14,19)

30,-

Fleisch

Gefüllte Maispoulardenbrust
auf Gemüsebulgur
mit frischem Marktgemüse (2,4,8,10,13,14)

26,-

Kalbsrückenmedaillon mit Chorizokruste überbacken
mit Kartoffel-Baumkuchen und
frischem Marktgemüse (2,4,8,10,13,14)

28,-

Rinderfilet im Gewürzmantel
auf Portweinschalotten mit Kartoffelbrioche
und frischem Marktgemüse (2,4,8,10,13,14,15)

30,-

Vegetarischer Hauptgang

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

18,-

*D*esserts

- Crêpes „Suzette“ mit
zweierlei hausgemachten Parfaits (2,4,8,10,13) **12,-**
- Zitrusfrüchteravioli mit karamellisierten Bananen
auf Orangenspalten mit
Erdbeer-Frozen-Joghurt (2,4,8,10,13) **12,-**
- Kleine Käseauswahl
mit Trauben und Dörrfrüchteragout (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.