

VORSPEISE

Carpaccio

hauchdünnes argentinisches Rindfleisch
Balsamico-Marinade / Parmesan / Rucola 9,90

Dreierlei Köstlichkeiten

Frühlingsröllchen / Tintenfischringe / Garnelen im
Backteig / süß-saure Sauce / Knoblauch-Dip 8,90

Gratiniertes Ziegenkäse

Baconmantel / Honig / Parmesan
Rucola-Tomatensalat / Balsamico-Dressing 8,90

Saarländische Zwiebelsuppe

Gedünstete Zwiebeln / Weißweinbrühe
Brotwürfel / überbacken mit Gouda 5,90

Tomatencrémesuppe

Kräuter-Dip / Basilikum / Croûtons 4,90



HAUPTSPEISE

Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Pommes & Salat

klein

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“	11,90	14,90
-----------------------------------------	-------	-------

Rahmschnitzel

Rahmsauce / frische Champignons

Lauchstreifen	14,50	17,50
---------------	-------	-------

Philadelphiaschnitzel

Geschmolzene Tomaten / Philadelphiasauce

überbacken mit Gouda	15,50	18,50
----------------------	-------	-------

“Café de Paris“

Café de Paris-Buttersauce / geschroteter Pfeffer

Röstzwiebeln	15,50	18,50
--------------	-------	-------



LECKERES VOM GRILL

klein

Surf & Turf

Rumpsteak & Riesengarnelen vom Grill

Pommes / Pfannengemüse

Sahne-Kräuterbutter / Salat

31,50

Neuseeländisches Lammfilet -rosa gegrillt-

Café de Paris-Buttersauce / Röstzwiebeln

Petersilie & Rosmarin / Rösti / Salat

22,90

25,90

Pulled Pork

Gezupfte Schweineschulter / BBQ-Sauce

Pommes / Paprika-Zwiebel-Krautsalat

18,90

Filetteller

Schweinefilet / Rahmsauce / Champignons

Lauchstreifen / Bandnudeln / Salat

16,90

19,90



klein

Gegrilltes Putensteak

Ananas / Wildfruchtsauce / überbacken
mit Gouda / Kroketten / Salat

16,90 19,90

Grillteller

Schweinefilet, Rindersteak & Putensteak vom Grill
Café de Paris-Buttersauce / Cognac-Pfeffersauce / Bacon
Sahne-Kräuterbutter / Kroketten / Gemüse / Salat

26,90

Fischteller

Tilapiafilet, Kabeljau & Garnelenspieß vom Grill
Bandnudeln / Hummersauce / Salat

25,90

Tilapiafilet vom Grill

Tomatenspaghetti / Rucola
Parmesan / Salat

15,90 18,90



RUMPSTEAK

– 270g – mit Pommes & Salat

„Kräuterbutter“

Sahne-Kräuterbutter

26,90

„Pfefferrahm“

Cognac-Pfeffersauce / Pfefferkörner

26,90

„Champignon“

frische Champignons / Lauchstreifen

26,90

„Café de Paris“

geschroteter Pfeffer / Röstzwiebeln

27,90



PASTA

Spaghetti und Garnelen

gegrillte Riesengarnelen / Spaghetti / Hummersauce
Rucola / Parmesan / Garnelenspieß / Salat 25,50

Pasta Teller

Spaghetti / Champignons / Tomaten
Spinat / Sahnesauce / Parmesan / Rucola / Salat 15,50

VEGETARISCH / VEGAN

Bauernsalat

Blattsalat / Rohkostsalat / Backkartoffeln / Spiegelei
Landhaus-Dressing / Kräuter-Dip
Champignons / Croûtons 11,90 14,90

Grillkäse vom Johannishof

Grillkäse / Salatbouquet / Rösti
Essig-Öl-Dressing / Knoblauch-Dip 17,90

Veganes Hähnchenbrustfilet

Pfannengemüse / Spaghetti / Tomatensauce 16,90



SALATE

- WAHLWEISE AUCH MIT ESSIG-ÖL-DRESSING -

klein

Salat „Rhodos“

Hausgemachtes Gyros vom Schweinefilet & der Pute

Blattsalat / Krautsalat / Landhaus-Dressing

Würfelkartoffeln / Knoblauch-Dip

Feta / Croûtons

14,50

17,50

Fisch & Salat

gegrilltes Tilapiafilet / Blattsalat / Landhaus-Dressing

Kräuter-Dip / Zwiebeln / Croûtons

16,90

Steak & Salat

Gegrilltes Rumpsteak / Blattsalat / Rohkostsalat

Landhaus-Dressing / Champignons

Peperoni / Croûtons

26,90

Schlemmerteller

gegrilltes Schweinefilet / Blattsalat

Landhaus-Dressing / Champignons / Croûtons

14,90

17,90



klein

Salat mit Rindfleischstreifen (nicht immer vorrätig)

Gegrillte Rindfleischstreifen / Blattsalat
Rohkostsalat / Landhaus-Dressing / Rösti
Champignons / Röstzwiebeln / Peperoni 17,90

Salat wie bei Muttern

paniertes Schnitzel / Blattsalat / Möhrensalat
Landhaus-Dressing / Croûtons 12,90 15,90

Salatplatte

Schweinefilet & Garnelenspieß vom Grill
paniertes Schnitzel
Blattsalat / Rohkostsalat / Landhaus-Dressing
Champignons / Oliven / Croûtons 19,90

Putensteaksalat „Lola“

Putensteak & Ananas vom Grill /
Blattsalat / Möhrensalat
Landhaus-Dressing / Croûtons 14,50 17,50



DESSERT

Gemischtes Eis

Erdbeere / Vanille / Schokolade / Schlagcrème 4,50

Crème brûlée

französische Süßspeise mit Karamell 5,90

Amore mio

Espresso / Latte Macchiato-Eis
Schlagcrème / Amaretto / Eierlikör 4,90

Solokugel Joghurt

Schlagcrème / Früchte 5,20

Süße Verführung

warmer Schokoladenkuchen / Vanillesauce
Pistazieneis / Schlagcrème 6,90

Espresso Piccante

Espresso / Vanilleeis / Schlagcrème
Eierlikör / geschroteter Pfeffer 4,50

Solo Choco-Cookie

Eierlikör / Schlagcrème 5,20

Freddo Cappuccino

Geeister Espresso / kalter Milchschaum 3,00



APERITIF

Haussekt	2,90
Cremant d'Alsace	4,50
Martini weiß oder rot	3,00
Pernod	3,00
Ricard	3,00
Campari-Orange	4,00
Lillet Spritz	
Lillet Rosé / Russian Wild Berry / Himbeere	5,50
Aperol Spritz	
Aperol / Sekt / Soda / Orange	5,50
Hugo	
Sekt / Soda / Holunderblüte / Minze	5,50

MIXGETRÄNKE

Moscow Mule	
Vodka / Ginger Beer / Limette / Ingwer	7,50
Munich Mule	
Gin / Ginger Beer / Limette / Ingwer	7,50
Pink Gin	
Gin / Himbeere / Russian Wild Berry / Basilikum	7,90
Gin Tonic - Fever Tree Tonic Water	
mit Ferdinand's Saar Dry Gin	7,50
mit Tanqueray London Dry Gin	5,90
mit Gin 183	7,50



ALKOHOLEREIE GETRÄNKE

Teinacher Gourmet classic	0,25l	2,50
Teinacher Gourmet classic	0,75l	5,60
Teinacher Gourmet naturelle	0,25l	2,50
Teinacher Gourmet naturelle	0,75l	5,60
Coca-Cola ^{5,8,9}	0,3l	2,90
Coca-Cola light ^{5,8,9,11}	0,3l	2,90
Fanta ⁸	0,3l	2,90
Spezi ^{5,8,9}	0,3l	2,90
Sprite	0,3l	2,90
Bitter Lemon ¹⁰	0,3l	2,90
Eistee	0,3l	2,60
Apfelschorle	0,3l	2,70
Johannisbeersaft	0,3l	3,00
Johannisbeersaftschorle	0,3l	2,60
Traubensaft	0,3l	3,00
Traubensaftschorle	0,3l	2,60
Hausgemachte Limonade		
Himbeere / Minze	0,4l	4,50
Rhabarberschorle	0,4l	3,90
Teinacher Genuss Limonade (<i>versch. Sorten</i>)		
Rhabarber-Mirabelle / Orange-Mandarine		
Zitrone / Johannisbeer- Holunder		
Mango-Maracuja-Orange	0,33l	3,00
Teinacher Genuss Eistee		
Zitrone oder Pfirsich	0,33l	3,00



BIERE VOM FASS

Landhaus-Bier

naturtrübes Kellerbier im Krug	0,3l	3,00
--------------------------------	------	------

Karlsberg Ur-Pils

im Karlsberg Steinkrug serviert	0,5l	4,90
---------------------------------	------	------

Karlsberg Ur-Pils vom Fass	0,3l	3,00
----------------------------	------	------

Colabier ^{5,8,9}	0,3l	3,00
---------------------------	------	------

Radler	0,3l	3,00
--------	------	------

Malzschuss	0,3l	3,00
------------	------	------

Karlsberg Weizen vom Fass	0,3l	3,00
---------------------------	------	------

Karlsberg Weizen vom Fass	0,5l	4,90
---------------------------	------	------

BIERE FLASCHEN

Karlsberg Ur-Pils	0,33l	2,80
-------------------	-------	------

Karlsberg Gründels (<i>alkoholfrei</i>)	0,33l	2,80
-------------------------------------------	-------	------

Karlsberg Malzbier (<i>alkoholfrei</i>)	0,33l	2,80
-------------------------------------------	-------	------

Karlsberg Fresh (<i>alkoholfrei</i>)	0,33l	2,80
----------------------------------------	-------	------

Karlsberg Radler (<i>alkoholfrei</i>)	0,33l	2,80
-----------------------------------------	-------	------

Karlsberg Weizen (<i>alkoholfrei</i>)	0,5l	4,10
-----------------------------------------	------	------



WEISSWEIN OFFEN

Pfalz Weingut Georg Naegele, Hambach/Weinstraße

Riesling -halbtrocken-	0,2l	4,50
„Zehntkeller“	0,5l	10,90

Ein eleganter, bekömmlicher Wein mit jugendlicher Frucht von Apfel, Ananas und Grapefruit, leicht und angenehm mit einem feinen Säurefruchtspiegel mit dezenter Süße

Nahe Weingut Schmidt, Obermoschel

Bacchus & Kerner -lieblich-	0,2l	4,60
	0,5l	11,30

Deutliches Muskatbukett, fruchtige Art mit einer Restsüße, harmonischer Geschmackseindruck

Nahe Weingut Schmidt, Obermoschel

Grauer Burgunder -trocken-	0,2l	4,70
	0,5l	11,50

Mild, frisch, harmonisch, mit feinen Nussaromen und verhaltener Fruchtsäure

Pfalz Uli Metzger, Grünstatt-Asselheim

Riesling -trocken-	0,2l	4,40
	0,5l	10,80

leicht im Alkohol, frisch und fruchtig am Gaumen, mit viel Pfirsich und wohl austariertem Spiel von Säure und Frucht

Pfalz Weingut Nauerth-Gnägy, Schweigen

Auxerrois-trocken ng.2	0,2l	6,20
	0,5l	14,90
	0,75l	22,90

feine cremige Art, harmonische Säure, attraktive Apfelfrucht



ROTWEIN OFFEN

Apulien, Italien

Weingut Vigneevini, Leporano

Primitivo del Salento	0,2l	5,90
	0,5l	14,50
	0,75l	20,90

Sehr weich mit samtigen Tanninen. Rubinrote Farbe, voller Duft und Geschmack von reifen Pflaumen, Kirschkonfitüre, Noten von Kakao und Gewürzen und einem schönen Vanilleton

Corbières, Frankreich

Saint-Laurent de la Cabrerisse

Domaine des Vales Premium	0,2l	5,50
	0,5l	13,00
	0,75l	17,90

Aromen von schwarzen Früchten, Vollmundig, mit einer leichten Holznote

Languedoc, Frankreich

Domaine de L'Hortus

Le Loup dans la Bergerie	0,2l	6,50
Rouge Vin de Pays	0,5l	15,90
	0,75l	21,90

samtig weich, mit saftiger Frucht und dezenter Würze

Alentejo, Portugal

Cortes de Cima

Courela Vinho Regional	0,2l	4,90
-Tempranillo-	0,5l	11,90
	0,75l	17,90

wenig Gerbstoffe, ohne Holzeinfluss, ein fruchtiger süffiger Tropfen



ROSÉWEIN OFFEN

Nahe

Weingut Georg Naegele, Hambach/Weinstraße

Portugieser Weißherbst 0,2l 4,40

„Zehntkeller“ -mild- 0,5l 10,80

Harmonisch, anregendes Spiel, dominierende Note durch Erdbeere und Cassis durch Fruchtsüße abgerundet

Côtes de Provence

„Gilardi“, Les Arcs sur Argens

Bailli de Provence -trocken- 0,2l 4,80

0,5l 11,80

Leuchtende, zarte rosa Farbe. Frischer feinwürziger Duft mit einem Hauch von Heidekraut – Schöner Sommer-Sonne-Wein

Vino Varietal

Peninsula Vinicultores

Dominio de la Fuente Rosado 0,2l 4,80

0,5l 11,80

0,75l 15,90

Im Bouquet feine Noten von Himbeeren, Erdbeeren und ein wenig Veilchen, frische Waldbeeren mit ansprechender Säure, saftig und vollmundig, welcher in einem angenehmen und fruchtbetonten Finale gipfelt.



ELASCHENWEINE

WEISS

Lombardei

Tenuta Rovaglia

Lugana „Limne“ DOC 0,75l 29,90

Die dichte saftige Apfelfrucht ist rund, weich und geschmeidig.
Langanhaltendes sehr harmonisches Finale

ROT

Venetien, Italien

Torre d'Orti

Valpolicella Superiore Rispasso DOC 0,75l 32,90

Intensives und leuchtendes Rubinrot. Duft nach Pflaumen mit einer Ahnung
von Leder. Ausgeglichene und weiche Tannine



HEIßE GETRÄNKE

Café Crème	2,30
Espresso	2,20
Espresso doppio	3,40
Espresso Macchiato	2,30
Cappuccino	2,70
Latte Macchiato	2,70
Heiße Schokolade -mit o. ohne Sahne-	2,70

DIGESTIF

	2cl	
Alte Marille (Prinz)		3,50
Alte Williams-Christ-Birne (Prinz)		3,50
Alte Haselnuss (Prinz)		3,50
Alte Kirsche (Prinz)		3,50
Hausschnaps Marille (Prinz)		2,70
Alter Williams (KIZER)		3,50
Alte Haselnuss (KIZER)		3,50
Fernet (Branca oder Menta)		2,50
Doktor		2,50
Ramazotti		2,50
Malteser Aquavit		2,70
Linie Aquavit		2,70
Calvados		2,70
Vieille Prune		3,70
Sambuca		2,10
Ouzo		2,20
Baileys	4cl	3,90

