

# 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

## **Tomatencrèmesuppe**

Kräuter-Dip / Basilikum / Croûtons 4,90



# **HAUPTSPEISE**

## **Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Pommes & Salat**

klein

<b>Paniertes Schnitzel „Wiener Art“</b>	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

## **Zimt Märchen**

Vanilleeis / warme Zimtkirschen / Schlagcrème 6,50

## **Süße Verführung**

warmer Schokoladenkuchen / Vanillesauce  
Pistazieneis / Schlagcrème 6,90

## **Espresso Piccante**

Espresso / Vanilleeis / Schlagcrème  
Eierlikör / geschroteter Pfeffer 4,60

## **Wintertraum**

Vanille & Walnusseis / Vanillesauce  
Gebackene Apfelringe / Zimt / Schlagcrème 7,50



## **APERITIF**

<b>Haussekt</b>	2,90
<b>Cremant d'Alsace</b>	4,50
<b>Martini</b> weiß oder rot	3,00
<b>Pernod</b>	3,00
<b>Ricard</b>	3,00
<b>Campari-Orange</b>	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 <sup>5,8,9</sup>	0,3l	2,90
Coca-Cola light <sup>5,8,9,11</sup>	0,3l	2,90
Fanta <sup>8</sup>	0,3l	2,90
Spezi <sup>5,8,9</sup>	0,3l	2,90
Sprite	0,3l	2,90
Bitter Lemon <sup>10</sup>	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
<b>Hausgemachte Limonade</b>		
Himbeere / Minze	0,4l	4,50
Rhabarberschorle	0,4l	3,90
<b>Teinacher Genuss Limonade</b> ( <i>versch. Sorten</i> )		
Rhabarber-Mirabelle / Orange-Mandarine		
Zitrone / Johannisbeer- Holunder		
Mango-Maracuja-Orange	0,33l	3,00
<b>Teinacher Genuss Eistee</b>		
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 <sup>5,8,9</sup>	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

<b>Riesling -halbtrocken-</b>	0,2l	4,50
<b>„Zehntkeller“</b>	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

<b>Bacchus &amp; Kerner -lieblich-</b>	0,2l	4,60
	0,5l	11,30

Deutliches Muskatbukett, fruchtige Art mit einer Restsüße, harmonischer Geschmackseindruck

**Nahe** Weingut Schmidt, Obermoschel

<b>Grauer Burgunder -trocken-</b>	0,2l	4,70
	0,5l	11,50

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

**Pfalz** Uli Metzger, Grünstatt-Asselheim

<b>Riesling -trocken-</b>	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

<b>Auxerrois-trocken ng.2</b>	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

<b>Primitivo del Salento</b>	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

<b>Domaine des Vales Premium</b>	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

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

samtig weich, mit saftiger Frucht und dezenter Würze

## Alentejo, Portugal

Cortes de Cima

<b>Courela Vinho Regional</b>	0,2l	4,90
<b>-Tempranillo-</b>	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 Roveglia

**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 34,00

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





# HEIßE GETRÄNKE

Café Crème	2,60
Espresso	2,40
Espresso doppio	3,60
Espresso Macchiato	2,60
Cappuccino	3,20
Latte Macchiato	3,20
Heiße Schokolade -ohne Sahne-	3,00
Heiße Schokolade -mit Sahne-	3,50

# DIGESTIF

2cl

Alte Marille (Prinz)	3,50
Alte Williams-Christ-Birne (Prinz)	3,50
Alte Haselnuss (Prinz)	3,50
Alte Kirsche (Prinz)	3,50
Haus Schnaps Marille (Prinz)	2,70
Alter Williams (KIZER)	3,50
Alte Haselnuss (KIZER)	3,50
Fernet (Branca oder Menta)	2,50
Doktor	2,50
Ramazotti	2,70
Malteser Aquavit	2,90
Linie Aquavit	2,90
Calvados	2,90
Vieille Prune	3,70
Sambuca	2,30
Ouzo	2,30
Baileys	4cl 3,90

