



Nos Entrées

	Salade de pissenlit, œuf poché, croûtons et lard paysan	12,00 €
	Quiche Lorraine (lard paysan et poireaux) salade du moment	9,80 €
	Carpaccio de filet de bœuf aux copeaux de parmesan huile d'olive, mayonnaise à la truffe	13,90 €
	Parfait de foie gras de canard maison, chutney de rhubarbe, brioche	16,40 €
	Tartare de filet de boeuf en deux tailles	
	• pour nos petits mangeurs - 100 g	14,90 €
	• pour les connaisseurs - 160 g	20,00 €
	Pâté de campagne, chutney de rhubarbe crudités	9,80 €
	Saumon fumé, galette de pommes-de-terre et fromage blanc façon Bibeleskäse	13,90 €
	Mehlknepfles maison aux poireaux, croûtons, tranches de lard paysan, mesclun	9,80 €
	Pour accompagner les mehlknepfles <i>en supplément</i>	
	• une escalope de foie gras de canard poêlée	6,00 €
	Risotto aux morilles et pointes d'asperges vertes	13,80 €
	Nems maison à la façon de Mme Clément salade verte, menthe fraîche (4 pièces)	12,00 €



Produits du terroir Lorrain



Plat végétarien



La Moselle gourmande








4, RUE DU COLONEL EDOUARD CAZAL

F-57200 SARREGUEMINES

☎ 03 87 09 59 78 ☎ 03 87 09 61 60



Nos Viandes Volailles / Gibiers

	Hamburger de boeuf "Brasserie" 220 g, frites	12,90 €
	...variante végétarienne	12,90 €
	Bouchée à la reine (veau et volaille), croûte en pâte feuilletée maison	16,50 €
	Joues de porc au Pinot Noir de Moselle et spätzles	18,80 €
	Boudin noir maison, quartiers de pommes caramélisées, purée Crécy	14,10 €
	Boeuf Bourguignon, tagliatelles	14,50 €
	Filet de boeuf Angus sauce marchand de vin, légumes du moment, frites (200g)	30,00 €
	Entrecôte Angus "du Chef", sauce au poivre, légumes du moment, frites	26,00 €
	Tête de veau blanche maison, sauce tartare, pommes de terre vapeur	16,90 €
	Paleron de veau braisé à la façon grand'mère, Mehlknepfles	18,20 €
	Cordon bleu "Royal" à la tomme de Vergaville, frites et salade verte	21,50 €
	Nuggets de volaille, frites et ketchup (5 pièces)	12,00 €




Menu enfant :

nuggets frites (3 pièces) ou tagliatelles bolognaise et glace de la ferme du Kleinwald 11,00 €






Nos Poissons de Rivières

	Filet de sandre rôti sur sa peau, pointes d'asperges vertes, risotto	22,00 €
	Filets de perche des étangs du Saulnois, panés et frits, sauce tartare, pommes vapeur	16,90 €
	Truite saumonée à la façon d'une bouillabaisse avec son aïoli	15,90 €

A partir de 18h







	Tarte flambée traditionnelle ou gratinée	9,50 €
	Tarte flambée forestière (crème, mozzarella, champignons)	9,50 €
	Tarte flambée aux scampis, tomate sugo, mozzarella et roquette	12,50 €
	Tarte flambée au Munster, lard émincé, cumin	9,50 €
	Cuisses de grenouilles provençales	14,50 €
	Escargots de Buhl Lorraine au beurre échiré, ail et persil	
	• les 6	8,00 €
	• les 12	12,50 €

Desserts / Fromage

	Assiette de fromages d'Alsace et de Lorraine (Munster, tomme de Vergaville, chèvre de Diebling)	6,50 €
	Café gourmand	8,90 €
	Crème brûlée à la rhubarbe	6,90 €
	Tarte tatin, crème glacée caramel au beurre salé	6,90 €
	Kouglhopf glacé à la Mirabelle de Lorraine	6,50 €
	Mendiant aux pommes glace rhum raisin de la ferme	6,50 €
	Duo de mousses au chocolat Valrhona	6,90 €

PRIX EN EURO, SERVICE ET TVA COMPRIS
ORIGINE DES VIANDES : UNION EUROPEENNE

Unsere Vorspeisen

	Gemüsesuppe nach Marktangebot (Bio-Gemüse aus dem Garten von Shopperten)	7,90 €
	" Der Saargemünder " grüner Salat mit Croûtons, landlichem Speck, pochiertem Ei und sahnigem Dressing	9,80 €
	Quiche Lorraine (ländlicher Speck und Lauch), dazu Feldsalat	9,80 €
	Salat aus roten Linsen, mit Geflügelstreifen ... Vegetarische Variante mit Gemüseknollen	12,90 €
	Austern Isigny (Maison Taillepie), 6 Stück	18,00 €
	Hausgemachte Entenstopfleber-Terrine mit Zimtbröseln und Brioche	16,40 €
	Tatar vom Rinderfilet in zwei Größen • für "kleine" Esser - 100 g • für "große" Genießer - 160 g	14,90 € 20,00 €
	Terrinen im Glas gegart und serviert, wählen Sie aus Landterrine, Corned Beef, Lyoner, Leber Mousse, Schweinskopfsülze • 1 Glasterrine mit einer Auswahl von Rohkostsalaten • Vorspeisen Variation mit Glasterrinen, Auswahl von Rohkostsalaten und Foie gras, für 4-6 Pers.	8,50 € 38,00 €
	Capaccio aus Rinderfilet mit Parmesanspänen, Mayonnaise mit Herbst-Trüffeln	13,90 €
	Lachs-Carpaccio mit Fenchel und konfierten Zitronen, Curry-Quark	14,30 €
	Hausgemachte Mehlknepfle mit Lauch, Croûtons, ländlichem Speck und jungem Blattsalat	9,80 €
	Zu den Mehlknepfle... ...ein gebratenes Stück Entenleber ...gehobelter Herbsttrüffel	6,00 € 6,00 €
	Risotto mit Champignons de Paris und Herbsttrüffeln	13,80 €
	Nems-Nudeln nach Art der Madame Clément mit grünem Salat und frischer Minze (4 Stück)	12,00 €



Produkte lothringischer Herkunft



Plat végétarien



4, RUE DU COLONEL EDOUARD CAZAL





F-57200 SARREGUEMINES

☎ 03 87 09 59 78 ☎ 03 87 09 61 60






Unsere Fleisch / Geflügel und Wildgerichte

	Hamburger vom Rind "Brasserie" 220 g Rohgewicht, mit Pommes frites ... Vegetarische Variante	12,90 € 12,90 €
	Königinpastetchen aus hausgemachtem Blätterteig (mit Ragout fin aus Geflügel, Kalbfleisch und Champignons)	16,50 €
	Konfierte Rinderbacken, mit Vichy-Karotten und Mehlknepfle	19,80 €
	Hausgemachte Boudin (Blutwurst) mit karamelierten Äpfeln und Karottenpüree	14,10 €
	Rehpfeffer aus dem Wittringerwald mit gegrilltem Bauernspeck, Champignons de Paris und Mehlknepfle	16,90 €
	Filet vom Angus-Rind (200 g) mit feiner Weinsauce, Tagesgemüse und Pommes Frites	30,00 €
	Entrecôte vom Angus-Rind (250 g) mit Pfeffersauce, Tagesgemüse und Pommes Frites	26,00 €
	Kalbskopf nach Art des Hauses mit Tartarensauce und Dampfkartoffeln	16,90 €
	Geschmorte Kalbsschulter nach Großmutterart mit Mehlknepfle	18,20 €
	Cordon Bleu "Royal" mit Tomme-Käse aus Vergaville, Pommes Frites und grünem Salat	21,50 €
	Gebackene Hähnchenbrustfilets, mit Pommes und Ketchup	12,00 €
	Kindermenü: gebackenes Hähnchenbrustfilet oder Spaghetti bolognese und Eis-Dessert	11,00 €

Unsere Fisch-Anlandung

	Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Pfifferlingen, Sauerkraut und Dampfkartoffeln	22,00 €
	Filet vom Flussbarsch aus Saulnois im Backteig frittiert, mit Tartarensauce und Dampfkartoffeln	16,90 €
	Lachsforellenfilet mit Fenchel und Zitronen Confit	15,90 €
	<h2>Ab 18:00 Uhr</h2>	
	Traditioneller Flammkuchen oder überbacken	9,50 €
	Flammkuchen forestière (Crème fraîche, Mozzarella und Champignons)	9,50 €
	Flammkuchen mit Scampi, Tomatensugo, Mozzarella und Rauke	12,50 €
	Flammkuchen mit Munsterkäse, Speckstreifen und Kümmel	9,50 €
	Froschschenkel nach provenzalischer Art	14,50 €
	Schnecken aus Buhl (Lothringen) mit bester Fassbutter, Knoblauch und Petersilie • 6 Stück • 12 Stück	12,00 € 18,00 €

Käse und Dessert

	Teller mit einer Auswahl von Käse aus dem Elsass und Lothringen : Munster, Tomme de Vergaville und chèvre de Diebling	6,50 €
	Variation aus einer Kaffeespezialität mit kleinem Dessert	8,90 €
	Hausgemachte Crème brûlée mit Zimtquitten	6,90 €
	Tarte tatin mit Karamell-Salzbutter-Eis	6,90 €
	Geeister Guglhupf mit Mirabellengeist	6,50 €
	Tiramisu nach Art des Hauses	6,50 €
	Zweierlei Mousse aus Valrhona-Schokolade	6,90 €

PREISE IN EURO, INKL MEHRWERTSTEUER UND SERVICE
FLEISCH/GEFLÜGEL/WILDBRET : EU