

Schnittchen, Bruschettas, Ciabattas, Canapés

Bauernsalami ✧ hausmacher Blut,-Leberwurst ✧ Schwartenmagen
Lyoner ✧ Schinkenspeck ✧ Schwarzwälder Schinken ✧
Frischkäsecreme mit Kräutern, Knoblauch und/oder Ajvar ✧ Kassler
Edamer ✧ Emmentaler ✧ Camembert ✧ Prosciuttoschinken

1,50 Euro je Stück



Putenbrust ✧ Schweinerücken ✧ Hühnerbrüstchen ✧ Serrano,-
Parmaschinken ✧ gebeizter Salm ✧ wachholdergeräuchertes
Forellenfilet ✧ Lachstatar ✧ Involtini ✧ Kalbszunge ✧ Krabben in
Cocktaildip ✧ Patè von Kalbfleisch,-Rehrücken,-Gänseleber ✧
Gourmetkaiserbraten

1,80 Euro je Stück

Kalte Platten

ab 5 Personen

Hausmacher Gourmetplatte

Rohesser, Lyoner, hausmacher Blut- und Leberwurst, Pfefferkäse, Brie, Camembert, Strauchtomaten, Eier, Mixed Pickles, Senf und Meerrettich

6,50 Euro

Gemischte Schinkenplatte

Hinterschinken, Schwarzwälder Schinken, Schinkenspeck, Proscuitto, Serrano, gefüllte Eier, Cocktailtomaten, Essiggurken, Maiskölbchen, Sahne-Meerrettichdip.

7,50 Euro

Internationale Käseauswahl (bis 5 Personen vier Käsesorten)

z.B. Tilsiter, Edelcamembert, Dana Blue, Romadur, Appenzeller u.s.w.
reich garniert mit frischen Früchten.

7,00 Euro



Kalte Buffets

Ab 10 Personen

BUFFET RUSTICALE

Kleine Schnitzel, Partyfrikadellen, Hähnchenkeulen, Pfefferbeißer, Nusschinken, Rauchsalami, Sahnemeerrettich, Currysauce, Knoblauchcreme, 3 Rohkostsalate der Saison, z.B. Karotten-Maissalat, Weißkrautsalat süß-sauer mit Nüssen, Lauch-Sellerie-Salat.

10,50 Euro

BUFFET DIVERS

Schweinebraten Gyros, Roastbeef, saftiger Kaiserbraten, Hähnchenschenkel, Sc. Remoulade, Sc. Tartar, Paprika-Hot-Dip m. Sambal Olek, Tsaziki-Dip, Blatt- und Rohkostsalate der Saison, z. B. Eichblatt mit Joghurt-Dressing, Karotten-Orangensalat, Apfel-Rotkrautsalat, bunter Nudelsalat mit Creme Fraiche.

12,50 Euro





BUFFET DELIKAT

Ab 20 Personen

Schwarzwälder Schinken, Lachsstrudel m. Dill-Senf-Creme, Schinken-Spargelröllchen, Melone mit Saftschinken, Schweinerücken m. Remouladen-sauce, Putenbrust mit Knoblauchdip, Kaiserbraten mit Apfel-Meerrettichdip, bunter Kartoffelsalat, Nudelsalat, Blatt- und Rohkostsalate der Saison, z. B. Lollo Rosso, Ruccola, Frisee mit French Dressing, Speck-Krautsalat, Waldorfsalat, Karottensalat.

14,50 Euro





Ab 25 Personen

BUFFET SCHLEMMER

Serranoschinken mit Melonenschiffchen, Matjesröllchen mit Preiselbeersahne, Wildpastete mit Cumberland sauce, Tomaten Mozzarella, gefüllte Eier, Schweinemedallions garniert mit Lebercreme, Poulardenbrüstchen mit Früchten, Senatorenbraten mit Kartoffelsalat, Tafelspitz mit Gemüsesalat, Currydip, Meerrettichsahne, Sc. Tartar, Salatbuffet der Saison z. B. mit Gurkensalat, Bohnensalat, Paprikasalat, Blattsalat.

16,50 Euro





Ab 25 Personen

BUFFET PREMIUM

wacholdergeräuchertes Forellenfilet, Krabbensalat mit Champignons und Pfirsichen, Fleischpastete im Teigmantel, Variation von gekochtem und rohem Schinken, indischer Geflügelsalat mit Ananas-Mango-Chutney, griechischer Salat mit Fetakäse, Gurken, Paprika, Tomaten, Oliven, Lachsfilet, Rinderzunge, pikant gefüllte Kalbsröllchen, Roastbeef, gefüllte Eier, Tomaten mit Mixed Pickles gefüllt, eingelegte Oliven, marinierte Zucchini, Auberginen und Paprika, andalusische Sauce mit bunten Gemüsewürfelchen, Teufelsauce mit Pepperonistückchen, Knoblauch- und Kräutersauce, bunte Blattsalate mit Balsamico- und Joghurtdressing, Griebenschmalz, Kräuterquark

18,50 Euro



Kalt-warme Buffets

ab 15 Personen

BUFFET FAMOS

Blattsalate mit zweierlei Dressing, saarländischer Kartoffelsalat,
Gemüsesalat mit Eiern, Partyfrikadellen, kleine Putenschnitzel, Kassler m.
Ananas-Sauerkraut, Spießbraten mit Lauchgemüse.

13,50 Euro



BUFFET GRANDE

Bohnensalat mit Zwiebeln und Sauerrahm,
Blattsalate mit italienischem Dressing, bunter Nudelsalat,
kleine Schweineschnitzel, Lachsstrudel mit Dillcreme
Kaiserbraten in Curry-Ingwersauce,
Schinken-Krustenbraten in Biersauce,
hausgemachte Semmelknödel

14,50 Euro



BUFFET FRANZISKA

ab 25 Personen

Gebeizter Lachs mit Dillsenfcreme, geräucherte Forellenfilets mit Meerrettich, Serrano- oder Parmaschinken und gekochter Schinken, Fleischpastete, Karottensalat, Sellerie-Apfelsalat, Bohnensalat mit Rahm und Zwiebeln, Lauchsalat mit Schinken und Ei, bunte Blattsalate mit französischem Dressing

Kalbsrahmbraten in Zwiebel-Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln
Tafelspitz mit Meerrettichcreme und Gemüse-Bouillonkartoffeln

Gemüse der Saison

oder

Schweineröllchen mit Dürrfleisch und Zwiebeln gefüllt

Sherrysauce und Tagiatelle

Dorschfilet in Kräutersauce dazu Basmati-Duftreis

Gemüse der Saison

Käsebuffet

16,50 Euro





BUFFET BARBARA

ab 25 Personen

Pfeffermakrelen, Lachsrollchen, Carpaccio von der Rinderlende,
Baccaraschinken mit Zuckermelone, Kalbfleischpastete mit
Preiselbeerbirne, Artischockensalat mit Krabben, Reis-Gemüsesalat, bunter
Krautsalat, italienischer Salat, Gurkensalat in Dillrahm

Kalbsnierenbraten mit Schneebällchen

Schweinesteak in Steinpilzcreme mit Bandnudeln

Gemüse der Saison

oder

Rinderbraten mit Edelpilzen und Schupfnudeln

Schweinefilet in Calvadoscreme mit Apfelspalten und Spätzle

Gemüse der Saison

Nusscreme mit Kirsch

17,50 Euro





Menues

ab 10 Personen

Rinderkraftbrühe mit Grießklösschen

Putensteaks in Curry-Mango-Creme, dazu Butterreis

Rote Grütze mit Vanillesauce

15,50 Euro



Cremesuppe von frischen Champignons

Gefüllter Schweinerücken und Rinderspikbraten, Hoorische und Spätzle

Weinschaumcreme

15,50 Euro



Rindfleischbrühe mit Eierflocken und Gemüsejulienne

Ochsenbrust mit Meerrettichcreme, Petersilienkartoffeln

Obstsalat

14,50 Euro



Minestrone – italienische Gemüsesuppe

Involtini - gefüllte Schweineröllchen mit Polenta und Ratatouille

Tiramisu

14,50 Euro



Tomatencremesuppe

Osso Buco - Kalbshaxenscheiben in Weißweinsauce,

Gnocchi und mediterranes Gemüse,

Charlotte Russe

14,50 Euro



Gourmetmenues

ab 20 Personen

Salmstrudel mit Dill-Senf-Dip und Blattsalatbouquet

Schweinefilet am Stück gebraten
Mit sautierten Zwiebeln und frischen Champignons
und Cognac-Pfefferrahmsauce
dazu Gnocchi, Spätzle und frisches Gemüse

Weinschaumcreme

16,50 Euro



Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat gefüllt, Ciabatta-Olivenbrot

Lachsklösschen in Kresse-Pernod-Creme
Blattspinat, wildem Reis, Tagiatelle

Zitronencreme mit Schattenmorellen

19,50 Euro



Wildpastete mit Apfel-Nuss-Salat und Sc. Cumberland,

Kalbsgeschnetzeltes mit Steinpilzen in Sahne-Weißweinsauce
dazu eine Gemüseauswahl, Röstis und Schupfnudeln

internationale Käseauswahl

20,50 Euro



Gourmetmenues

ab 20 Personen

Edelfischterrine mit Salatbeet

Kalbsrücken am Stück gebraten mit Champignon-Rahmtunke
dazu gratinierte Kartoffeln und Macairekartoffeln
Gemüseplatte mit Blumenkohl, Speckbohnen, Mandelbroccoli
Karotten und Erbsen

Variation von weißem und braunem Mousse

22,50 Euro



Suppen

Spargelcremesuppe mit Einlage	2,20 Euro
Kartoffel-Lauchcreme mit Shrimps	2,20 Euro
Rindfleischsuppe mit Marklösschen	2,20 Euro
Straßburger Zwiebelsuppe	2,20 Euro
Tomatencremesuppe mit Gin	2,20 Euro
Leberknödelsuppe	2,50 Euro
Gulaschsuppe	2,50 Euro
Klare Ochsenschwanzsuppe	2,80 Euro
Gebundene Ochsenschwanzsuppe	2,80 Euro



Suppen

ab 10 Personen

Bretonische Fischsuppe mit Salm, Dorsch, Zander, Meeresfrüchten, Gemüse und Safran, dazu Knoblauchbrot, Parmesan und Rouille

6,50 Euro



Eintöpfe zum Sattessen

Pichelsteiner Gemüseintopf mit Schweine-, Rind- und Kalbfleisch

Erbseintopf mit Wiener und Brot

Linseneintopf mit Mettwurst und Brot

Chili con carne mit Rindfleisch

Irish Stew mit Lamm, Weißkraut und Kartoffeln

je 4,50 Euro

Vorspeisen

Pikanter Geflügelcocktail mit Zwiebelbrot	3,50 Euro
Hühnersalat in Curry-Früchtecreme, Ciabatta	3,80 Euro
Krabbencocktail mit Ananas und Weißbrot	3,50 Euro
Tomaten mit Mozzarella, Olivenbrot	3,50 Euro
Cherrytomaten mit Mozzarellawürfeln	3,50 Euro
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Sahnemeerrettich, dazu Flûtes	4,50 Euro
Lachsstrudel mit Dill-Senfdip an Salatbouquet	4,00 Euro
Gebeizter Salm mit Sahnemeerrettich, Wachtelei	
Cocktailtomaten und Ciabatta	4,90 Euro



Hauptgerichte

ab 10 Personen

Burgunderbraten in Rotweinsauce mit Perlzwiebeln,
Schweinerollbraten in Rahmsauce,
Hoorische, kleine Semmelknödel oder Spätzle
Rohkostsalate und Gemüse

11,00 Euro

Spanferkelbraten in Zwiebelsauce
Rinderbraten mit Waldpilzen
Hoorische, kleine Semmelknödel oder Spätzle
Hausgemachte Salate und Gemüse

11,00 Euro

Schweinesteaks „Italienne“ mit Tomaten-Basilikum und Käse überbacken
Putenschnitzel „bombay“ mit Curry-Mango-Creme
Buwespitzle, Basmati-Reis-Risotto oder Röstis
Frische Salate und Gemüse der Saison

11,50 Euro

Schweineschnitzel „Nazareth“ im Nussmantel
Rindergeschnetzeltes in Paprika-Zwiebeltunke
Kroketten, Bandnudeln oder Spätzle
Buntes Gemüse und Salat

10,50 Euro



Hauptgerichte

ab 10 Personen

Schweinemedallions „Wallis“ mit Preiselbeeren und Käse überbacken
Schweinemedallions in Schinken-Pfeffersauce
Verschiedene Beilagen und frisches Gemüse

13,00 Euro

Schweinefilet in Pfifferlingsauce
Putenbraten in Gemüsesauce
Basmati-Duftreis, Krokette oder Röstis
Blatt- und Rohkostsalate

12,50 Euro

Lammbraten „Esterhazy“ mit Gemüsestreifen, Gratin-Kartoffel, Ratatouille,
Lammgeschnetzeltes „orientalisch“ mit roten Bohnen, Zwiebeln, Paprika
Provenzalischen Kräutern, Curryreis

13,50 Euro

Kalbsragout „Marengo“ mit Champignons, Tomatenwürfeln
und Creme fraiche, Salatvariationen
Filetgulasch „Stroganow“ Paprika-Essiggurkenstreifen und Schmand
Butterreis, grüne Nudeln und diverse Salate

12,50 Euro



Hauptgerichte

ab 10 Personen

Salmsteak in Riesling-Sahne-Sauce, Tomatenreis und Blattspinat,
Dorschfilet mit Lauch, Champignons, grünem Pfeffer
und Hollandaise überbacken
Risotto mit Parmesankäse und Bandnudeln

13,50 Euro

Zander in Kresse-Pernod-Creme
Lachsfilet mit Safransauce
Gemüsevariationen
Wildreis und grüne Tagiatelle

15,50 Euro

Viktoriabarsch in Knoblauchbutter mit Tomaten
Champignons und Zucchini, dazu Tagiatelle
Kabeljau in Kräutersauce, Spinat-Tomatengemüse
Butterreis

12,50 Euro



Salate

je kg

Kartoffelsalat "Saarländische Art"	9,50 Euro
Reissalat „Italienische Art“	7,50 Euro
Russischer Salat	8,50 Euro
Tortellinisalat	7,50 Euro
Bohnensalat mit Rahm und Zwiebeln	8,50 Euro
Blumenkohlsalat mit Lauch und Erbsen	8,75 Euro
Gurkensalat mit Dill-Rahm-Dressing	9,50 Euro
Griechischer Salat	11,50 Euro
Karottensalat	8,50 Euro
Krautsalat	8,50 Euro
Krautsalat „Kalifornische Art“	9,50 Euro
Kohlrabi-Salat mit Äpfeln und Nüssen	8,90 Euro
Rotkrautsalat mit Äpfeln	9,50 Euro
Waldorfsalat mit Äpfeln und Nüssen	8,50 Euro
Rindfleischsalat mit Röstkartoffeln	3,50 Euro/Person
Saarländischer Wurstsalat mit Brot	2,80 Euro/Person
Flútes, Roggenweck etc.	1,80 Euro/Person

Blattsalate/Dressings

Lollo Rosso/Bianco, Eisberg, Endivien, Ruccola, Radiccio, Feld-und Kopfsalat
 Vinaigrette, Sherry-Dressing, Joghurt-Dressing, Balsamico-Dressing,
 Cocktail-Dressing

2,80 Euro/Person



Vegetarische Speisen

Hausgemachte Semmelknödel, Hoorische, Schneebällchen

in Champignonsauce (ohne Sahne)	4,50 Euro
in Pfifferlingcreme	5,50 Euro
in Gemüsesauce, mit oder ohne Creme Fraiche	4,80 Euro
dazu in Knoblauchbutter gebratene Steinpilze	5,50 Euro
dazu Basilikumsauce mit Pinienkernen	4,00 Euro
mit Hummerbuttersauce	6,50 Euro
mit Champignoncremesauce	4,80 Euro

Süße Verführungen

Mousse au chocolat

Vanillecreme mit Himbeergelee

Tiramisu

Weinschaumcreme mit Früchten

Rote Grütze mit Vanillesauce

Zitronencreme

3,00 Euro/Person



