

# Vorspeisen

## ZEITLOS

### CARPACCIO VOM BLACK ANGUS RINDERFILET IN BALSAMICO-MARINADE

Senf Espuma aus hausgemachtem Senf, Balsamico-Kaviar  
und gehobelter Belper Knolle dazu bunter Edelsalatsmix

19,00 €

*Bliesgau Öl- & Senfmühle Berghof, Homburg-Einöd*

## EINTAUCHEN

### TÖRTCHEN VOM RÄUCHERLACHS AUF BÄRLAUCH-FOND

mit gebeiztem Rote Beete-Lachs und Meerrettich-Creme,  
dazu cremige Gartengurken

19,00 €

*Bio Gemüse Manufaktur Denis, Saarlouis*

## ENTLANG DES WEGES

### MOUSSE UND CRÈME BRÛLÉE VOM ZIEGENFRISCHKÄSE

mit Honig-Würzkaviar an Feldsalat in Apfel-Vinaigrette und karamellisierten Walnüssen

18,00 €

*Ziegenmolkerei Martinshof, St. Wendel*

## REGIONALE SCHÄTZE

### SAFTIGE ARTISCHOCKENHERZEN AUF GRÜNEM SPARGELBEET (VEGAN)

mit Lakudia Olivenöl-Zitrus-Vinaigrette und geröstetem Yuzu Sesam  
an knackigem Wildkräutersalat mit Balsamico-Dressing,  
Shisokresse und altem Balsamico

15,00 €

*Lakudia GmbH Olivenöl & Olivenprodukte, Essingen*

## BALSAM(ICO) FÜR DIE SEELE

### KONFIERTE GARNELEN MIT SAFTIGEN ARTISCHOCKENHERZEN

auf grünem Spargelbeet mit Lakudia Olivenöl-Zitrus-Vinaigrette  
und geröstetem Yuzu Sesam an knackigem Wildkräutersalat mit Balsamico Dressing,  
Shisokresse und altem Balsamico

21,00 €

*Lakudia GmbH Olivenöl & Olivenprodukte, Essingen*

# Suppen

## AUF DIE LÖFFEL

### FRÜHLINGSKRÄUTER-SCHAUMSUPPE MIT GEMÜSECHIPS (VEGAN)

und hausgemachtem Kräuteröl

12,00 €

## AUS EINEM GUSS

### KAROTTEN-INGWER-SUPPE

mit Kalbshaxen-Praline und Shisokresse

12,00 €

# Zwischengerichte

## HARTE SCHALE, WEICHER KERN

### GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

auf Erbsenpüree, Wasabi-Krabbenbrot und Champagnerschaum, dazu frische Erbsenkresse  
*Champagnerhaus Louis Roederer, Reims, Frankreich*

21,00 €

## VEGANE LIEBE

### LÖWENZAHN TAGLIATELLE (VEGAN)

in Petersilienwurzelcrème mit geräuchertem Tofu,  
mariniertem Löwenzahnsalat und veganem Parmesan  
*Pfalznudel, Großfischlingen*

19,00 €

# Hauptgerichte

## DAS GEHT IMMER

### LAMMKARREE AUF SPECKBOHNEN

mit frischem Bohnenkraut und Polenta-Mousse, sautiertem Physalis-Ragout, dazu Portweinjus  
*Bio Gemüse Manufaktur Denis, Saarlouis*

39,00 €

## AUF WILDEN PFADEN

### SOUS VIDE GEGARTE BÄCKCHEN VOM IBERICO-SCHWEIN

in Balsamicojus auf Petersilienmousseline mit glasierten Mairübchen und Knusperspeck  
*Bio Gemüse Manufaktur Denis, Saarlouis*

34,00 €

## EIN KLASSIKER MAL ANDERS

### RINDERFILET „ROSSINI“

mit Gänseleber-Espuma auf getrüffeltem Spinat, frischem Trüffel,  
gebratener Kartoffel-Pilzroulade und Trüffeljus  
*Bio Gemüse Manufaktur Denis, Saarlouis*

46,00 €

## TIEFSEE

### DORADE ROYAL

in Aromaten gebraten auf Bärlauch-Spargelrisotto  
mit Spargelspitzen, geschmolzenen Tomaten und Champagnerschaum  
*Champagnerhaus Louis Roederer, Reims, Frankreich*

28,00 €

## AUS DER GEMÜSEKISTE

### JACKFRUIT „GULASCH“ (VEGAN)

auf Süßkartoffelmousseline und sautierten Zuckerschoten,  
schwarzem Knoblauch und frischer Gartenkresse  
*Bio Gemüse Manufaktur Denis, Saarlouis*

21,00 €

# Desserts

## EIN KLASSIKER

### CASSIS PARFAIT IN PISTAZIENKNUSPERBLÄTTERN

mit Mascarpone-Crème brûlée und Aprikosen-Coulis

14,00 €

*Bauer Hubert Statter, Wahlerhof*

## HIMMLISCHER GENUSS

### FINANCIER MIT PINIENKERNEN UND BASILIKUM

dazu marinierte Erdbeeren, Limetten-Basilikumsorbet und Sauce Romanoff

14,00 €

*Bio Gemüse Manufaktur Denis, Saarlouis*

## SPAZIERGANG DURCH DIE TSCHIFFLIK-GÄRTEN

### DREIERLEI VON RHABARBER

Topfen und Vanille

14,00 €

*Bio Gemüse Manufaktur Denis, Saarlouis*

## NASCHEREI

### SORBET DER JAHRESZEIT (VEGAN)

mit Rhabarber-Erdbeer-Ragout, Holunderblütencoulis und Mandelkrokant

14,00 €

*Bio Gemüse Manufaktur Denis, Saarlouis*

# Käse

## SAVOIR VIVRE

### VIER GEREIFTE FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSE

und heimischer Ziegenkäse, Feigensenf,  
hausgemachtes Früchte-Nussbrot

14,00 €

*Ziegenmolkerei Martinshof, St. Wendel*