



LANDHOTEL
SAARSCHLEIFE

★ ★ ★ ★

Unsere **Servicebrigade**

Pierre Näke

Steven Braun, Karsten Böllecke, Barbera Misch,
Gabriele Fischer, Sandra Deubel, Michelle Junke,
Claudia Gajt, Orlando Bruno, Jessica Bruckert,
Laurent Blaise *Auszubildender*,
und Raffael S. Teixeira *Auszubildender*

und

Unsere **Küchenbrigade**

Celine Weisse & Christian Münch-Buchna

Daniel Lambeng, Stephan Scherer, Cordula Schilz

Hannes Lehmann, Matthias Maibach,

Marie Lütz *Auszubildende*, Lukas Schmitt *Auszubildender*,
Robin Gödert *Auszubildender* und Walter Neußer *Auszubildender*

heißen Sie in unserem Hause willkommen.

*Unser Restaurant steht für regionale Speisen und Getränke,
sowie internationale Produkte mit individueller Zubereitung.*

Unser Augenmerk liegt besonders auf der Bewahrung und Pflege der Küchen- und Servicetradition.

*Wir verpflichten uns von ganzem Herzen dem Natürlichen und verwenden hochwertige,
frische Produkte und Zutaten aus unserer Region.*

Unsere Restauranträumlichkeiten sind bis 23.30 Uhr geöffnet.

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung am Tisch bis 20.30 Uhr an.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.

Gerne gibt Ihnen unsere separate „**Kladden-Allergiespeisenkarten**“ Auskunft über die in den
Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Ebenso stehen Ihnen unsere fachkundigen
Führungsmitarbeiter für weitere Informationen zur Verfügung!

Ihre Gastgeber

Sabine und Michael Buchna

Unsere Produkte und Angebote werden von kreativen und motivierten Mitarbeiter hergestellt,
serviert und betreut. Wir würden uns sehr freuen, wenn wir Dich
in unserem Team begrüßen dürfen. Melde dich bei uns! s.buchna@hotel-saarschleife.de

Aperitif

Champagner rosé oder weiß brut Charpentier	0,1 l	10,50 €
Red Viez Roter Apfelwein mit Cranberry-Sirup und Apfelscheiben	0,2 l	5,50 €
Lavendel Gin Gordon's London Dry Gin mit Lavendelsirup und aufgegossen mit Moselsekt vom Weingut Markus Molitor	0,1 l	9,00 €
„Campari Bitter Cocktail“ Moselsekt mit Campari, Holunderblütensirup und frische Minze	0,1 l	9,00 €
Riesling Crémant vom Weingut Legill - Luxemburg Schengen	0,1 l	8,50 €
Coup Mirabell mit Creme de Mirabell aus Frankreich, Moselsekt vom Weingut M. Molitor und geeiste Mirabelle	0,1 l	9,00 €
Klassiker Kir mit Sauvignon Blanc und Cassis	0,1 l	6,50 €
Pineau des Charentes „rot“ Baronne de Fontignac	5 cl	5,50 €
Ferdinand's Saar White Vermouth oder Red Vermouth Weingut Forstmeister Geltz-Zilliken	5 cl	5,50 €

...die Alkoholfreien

Meine Limo „made in Saarbrügge“ Maracuja-Ingwer Limonade mit Orangenscheibe	0,33 l	3,50 €
San Bitter mit Orangensaft serviert Campari ohne Alkohol	0,2 l	5,20 €
Prisecco Cuveé Nr. 23 Manufaktur Jörg Geiger, Schlat <i>Slow food -Empfehlung</i>	0,1 l	5,20 €
Wellnessdrink „Schöngeist“ Limette, Limettensaft, brauner Zucker, Mineralwasser, frische Minze	0,2 l	3,90 €

...für die Kleinsten

„Lightning McQueen“ Grenadine mit Soda und Zitrone	0,2 l	3,20 €
--	-------	--------

Genießermenü

Tatar vom Rind
Kapernmayonaise / Wachtelspiegelei / Kresse
(beef tatar / mayonnaise / quail fried egg / cress)

* * *

Heilbutt
Blutorangen-beurre blanc / Coppachip
Tempura-Romanesco / Safranrisotto
(halibut / blood orange / romanesco / saffron risotto)

* * *

Sorbet von der Kiwi
aufgegossen mit Apfelschnaps im Eichenfass, E. Behr
(sorbet of kiwi & appel liquor)

* * *

Hirschrücken
Steinpilzkruste / Cumberlandjus
Pastinakenpüree / Wirsingkrapfen
(saddle of deer venison / cep cruste / Cumberland sauce / parsnipe cream / savoye cabbage)

* * *

Macadamia-Karamellparfait
Baumkuchen / Passionsfruchtsoße / "Knusper"-Mousse au Chocolat
(caramelized macadamia-parfait / pyramid cake / passionfruit sauce / mousee au chocolat)

oder

- vier Käsesorten* aus Kirsch les Sierck -
Feigen-Ingwersenf / Süßrahmbutter / Nußkrokant
* *Ferme des Grands Vents, Familie Replinger, Kirsch les Sierck*
(four piece of regional cheese)

5 Gänge 85 €

3 Gänge (ohne Sorbet & Zwischengericht) 56 €

Tipp Pierre Näke empfiehlt
die passenden feinen Tröpfchen aus unserem Weinkeller
5 Gang mit Weinbegleitung 25€ | 0,1 l Glas pro Gang
3 Gang mit Weinbegleitung 18€ | 0,1 l Glas pro Gang

Vorspeisen, Suppen & Co.



Triologie Ziegenkäse* - Crème Brûlée, Crostini, Praline - 16 €
 Zitronengras / Perlzwiebelkonfitüre / Haselnuß / Birne „süß-sauer“ / Lavendelhonig
 *Vulkanhof, Gillenfeld
 (trio of goat chesse / lemon gras / jam of pickling onion / hazelnut/ sweet-sour-pear / lavender honey)

Austern „Fines de Claire N°2“	3 Stück	11 €
frisch geöffnet, auf "Crushed" Eis mit Chesterbrot und Zitrone	6 Stück	19 €
(oysters, chester bread, lemon)	9 Stück	25 €

Tatar vom Rind 21 €
 Kapernmayonaise / Wachtelspiegelei / Kresse
 (beef tatar / mayonnaise/ quail fried egg/ cress)

Hummercrèmesuppe 14 €
 Limettenflan / Parmaschinken-Tramezzini
 (lobster cream soup / lemon / parma ham - Tramezzini)

Sorbet von der Kiwi 7 €
 aufgegossen mit Apfelschnaps im Eichenfass, E. Behr
 (sorbet from kiwi, appel liquor)



Hauptgerichte

Kalbsrücken 30 €
 Senf-Schalottenkruste / Apffelvelouté / Rosenkohlblätter / Schupfnudeln
 (saddle of calf / shallot mustard / veloute with apples / brussel spouts / Schupfnudeln)

Heilbutt normale Portion 28 €
 Blutorangen-beurre blanc / Coppachip / Tempura-Romanesco / Safranrisotto kleine Portion 24 €
 (halibut/ blood orange/ romanesco/ saffron risotto)



Kürbis-Kurkuma-Kartoffelnocken normale Portion 26 €
 Meerrettichschaum / karamellierter Chicorée / Cashewkerne / Kräuterseitlinge kleine Portion 22 €
 (pumpkin-curcuma-potatoes dumplings / horseradish / caramelized chicory / cashew nuts / king oyster mushroom))

Hirschrücken normale Portion 34 €
 Steinpilzkruste / Cumberlandjus / Pastinakenpüree / Wirsingkrapfen kleine Portion 30 €
 (saddle of deer venison / cep cruste / Cumberland sauce/ parsnip cream / savoye cabbage)

Desserts

Nougattarte

grünes Apfelgelee / Kokoscrème / Sanddornsorbet
(tarte of nougat / green apple / coconut cream / sherbet of sallow thorn)

12 €

Überraschungsdessert "Surprise"

mit süßen Köstlichkeiten aus unserer Patisserie
ab zwei Personen
(surprise dessert with sweet delicious of our patisserie for two people)

pro
Person
14 €

Macadamia-Karamellparfait

Baumkuchen / Passionsfruchtsoße / "Knusper"-Mousse au Chocolat
(caramelized macadamia-parfait/pyramid cake/passionfruit sauce / mousee au chocolat)

13 €

- vier Käsesorten* aus Kirsch les Sierck –

Feigen-Ingwersenf / Süßrahmbutter / Nußkrokant

* *Ferme des Grands Vents, Familie Replinger, Kirsch les Sierck*
(four piece of regional cheese)

13 €

GENUSSTERMINE AN DER SAARSCHLEIFE

WWW.HOTEL-SAARSCHLEIFE.DE

SAARWIRT'S 
TOPFGUCKER



“Land-schafft-Qualität“

das kulinarische Versprechen

Wir, Celine Weisse, Christian Münch-Buchna und unsere Küchenbrigade legen besonderes Augenmerk auf die Bewahrung und Pflege unserer regionalen Küchentradition, welche sich an den Jahreszeiten mit Ihren frischen zur Verfügung stehenden Produkten der Felder, Flüsse, Wälder und Wiesen der Heimat orientiert.

So verpflichten wir uns auch von ganzem Herzen dem Natürlichen und verwenden deshalb **hochwertige, frische Produkte und Zutaten aus der Region und fair gehandelten Lebensmittel.**

* Wir verwenden nur soviel Zucker und Alkohol wie es zur fachlichen und qualitätsvollen Zubereitung der Gerichte notwendig ist. Alle Gerichte sind ausgewogen, hygienisch und genussvoll hergestellt und angerichtet.



Ovo-lacto-Vegetabile Kost, vegane Gerichte auf Anfrage
Wir bieten Ihnen auf Anfrage und Vorbestellung auch rein veganische Gerichte an.

Alle Gerichte dieser Speisekarte sind garantiert:

- * frei von Geschmackverstärkern
- * frei von Lebensmittelfarben
- * natürlich lecker...

