

Victor's Landgasthaus  
**Die Scheune**  
Die gute Stube am Schloss Berg/Nennig

Unser Menü für Sie

Gebackener Ziegenkäse (v)  
Wildkräutersalat | Walnuss | Weißtannenhonig

**oder**

Tatar vom Norwegischen Lachs  
Frisée | Avocado | Dill

\* \* \*

Chili-Parmesan-Suppe | Chilifäden

**oder**

Kartoffel-Lauchsuppe | Lyoner

\* \* \*

Medaillons vom Schweinefilet  
Bunte Pfeffersauce | Brokkoli | Schupfnudeln

**oder**

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
Rahmspitzkohl | Risoleekartoffeln

\* \* \*

Hausgemachter Apfelstrudel | Vanillesauce

**oder**

Regionale Käseauswahl vom Affineur Mons

**als 3-Gang-Menü      37,00 Euro (ohne Suppe)**

**als 4-Gang-Menü      42,00 Euro**

## Vorspeisen

Gebackener Ziegenkäse (v) Wildkräutersalat   Walnuss   Weißtannenhonig	8 Euro
Maultaschen (v) getrocknete Tomaten   Walnüsse   Rucola   Parmesan	9 Euro
Tatar vom Norwegischen Lachs Frisée   Avocado   Dill	10 Euro
Carpaccio vom Rinderfilet Rucola   Parmesan	12 Euro
Vitello Tonnato Thunfischsauce   Kapern	13 Euro

## Suppen

Chili-Parmesan-Suppe   Chilifäden	6 Euro
Kartoffel-Lauchsuppe   Lyoner	7 Euro
Kürbis-Apfelsuppe   Kürbiskern	8 Euro

## Vegetarisch

Bandnudeln	17 Euro
Kräuterseitlinge   Cherrytomaten   Sahne	Als Vorspeise 11 Euro
Pikantes Kartoffelcurry mit Reis (vegan)	13 Euro

## Hauptgänge

Saarländische Platte <i>Chili-Lyoner, Bratkartoffeln, Senf</i>	14 Euro
Hausgemachte Rinderroulade Rotkraut   Hoorische	18 Euro
Pferdesteak Rotweinsauce   Dicke Bohnen   Landhauskartoffeln	18 Euro
Zürcher Geschnetzeltes Hausgemachte Spätzle   Champignons   Vichy-Karotten	19 Euro
Medaillons vom Schweinefilet Bunte Pfeffersauce   Brokkoli   Schupfnudeln	19 Euro
Maispoulardenbrust Grüner Spargel   Selleriepüree   Thymianjus	20 Euro
Wiener Schnitzel Bratkartoffeln   Preiselbeeren	22 Euro
Geschmorte Kalbsbäckchen Petersilienwurzel-Karottenpüree   Madeirasauce	22 Euro
Rumpsteak   Hausgemachte Kräuterbutter Speckbohnenbündchen   Kartoffelgratin	24 Euro

## Fisch

Schwertfischsteak Rieslingsauce   Blattspinat   Topinambur	22 Euro
Zanderfilet auf der Haut gebraten Rahmspitzkohl   Risoleekartoffeln	23 Euro
Thunfischsteak rosa gebraten Tomaten-Zucchinerisotto   Wasabisauce	25 Euro

## Desserts

Dame Blanche	7 Euro
Hausgemachter Apfelstrudel   Vanillesauce	8 Euro
Mousse von der Tonkabohne   Früchtespiegel	9 Euro
Vanille Crème brûlée   Himbeersorbet	9 Euro
Chocolat Moelleux   Schokotörtchen mit flüssigem Kern Vanilleeis	10 Euro
Regionale Käseauswahl vom Affineur Mons mit einem Glas 0,1l Gewürztraminer vom Weingut Schmitt Weber	(ohne Wein 12 Euro) 15 Euro

*Wir wünschen angenehme Stunden!*

Gerne informieren wir Sie persönlich über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe. Außerdem steht Ihnen jederzeit unsere Info-Mappe „Lebensmittel-Kennzeichnung“ zur Verfügung

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung