

Herzlich willkommen im

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

Unser Menü für Sie

Gebackener Ziegenkäse (v)
Wildkräutersalat | Walnuss | Weißstannenhonig

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,- Euro (ohne Suppe)

als 4-Gang-Menü 42,- 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-Parmesansuppe Chilifäden	6 Euro
Kartoffel-Lauchsuppe Lyoner	7 Euro
Cremsuppe von der Kaiserschote Prosecco Garnele	8 Euro

Vegetarisch

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

Hauptgänge

Saarländische Platte

Dibbelabbes | gefüllter Kloß | Kartoffelspatzen

Leberknödel | Sauerkraut

15 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

20 Euro

Geschmorte Kalbsbäckchen

Petersilienwurzel-Karottenpüree | Madeirasauce

21 Euro

Rumpsteak | Hausgemachte Kräuterbutter

Speckbohnenbündchen | Kartoffelgratin

23 Euro

Fisch

Lachssteak

Rieslingsauce | Blattspinat | Topinambur

19 Euro

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Rahmspitzkohl | Risoleekartoffeln

20 Euro

Thunfischsteak rosa gebraten

Tomaten-Zucchinerisotto | Wasabisauce

24 Euro

Desserts

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