

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-Lauch-Suppe | Lyoner

\* \* \*

Medaillons vom Schweinefilet  
Bunte Pfeffersauce | Kohlrabigemüse | 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
Rosa Kalbstafelspitz Verschiedene roh marinierte Beten   Granny Smith Apfel	13 Euro

## Suppen

Chili-Parmesan-Suppe   Chilifäden	6 Euro
Kartoffel-Lauch-Suppe   Lyoner	7 Euro
Curry-Kürbis-Suppe	8 Euro

## Vegetarisch

Bandnudeln	17 Euro
Kräuterseitlinge   Cherrytomaten   Sahne	<i>Als Vorspeise</i> 11 Euro
Indisches Kartoffelcurry mit Reis ( <i>vegan</i> )	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 | Kohlrabigemüse | Schupfnudeln

19 Euro

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln | Preiselbeeren

20 Euro

Rumpsteak | hausgemachte Kräuterbutter

Speckbohnenbündchen | Kartoffelgratin

23 Euro

## Fisch

Gebratenes Kabeljaufilet

Orangensauce | grüner Spargel | lila Kartoffelpüree

18 Euro

Gebratenes Lachssteak

Rieslingsauce | Blattspinat | Topinambur

19 Euro

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Rahmspitzkohl | Risoleekartoffeln

20 Euro

## Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel   Vanillesauce	8 Euro
Orangen-Chili-Mousse   Früchte	8 Euro
Vanille-Crème-brûlée   Himbeersorbet	9 Euro
Moelleux au chocolat   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.