

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
Champagnerkraut | Risoleekartoffeln | gebratene Blutwurst

* * *

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 Weißstannenhonig	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
Kürbis-Apfelsuppe Maronenwürfel	8 Euro

Vegetarisch

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

Hauptgänge

Saarländische Platte <i>Chililyoner Bratkartoffeln Senf</i>	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	22 Euro
Geschmorte Kalbsbäckchen Petersilienwurzel-Karottenpüree Madeirasauce	22 Euro
Rumpsteak Hausgemachte Kräuterbutter Speckbohnenbündchen Kartoffelgratin	24 Euro

Fisch

Lachssteak Rieslingsauce Blattspinat Topinambur	19 Euro
Zanderfilet auf der Haut gebraten Champagnerkraut Risoleekartoffeln gebratene Blutwurst	23 Euro
Thunfischsteak rosa gebraten Tomaten-Zucchinerisotto Wasabisauce	25 Euro

Desserts

Dame Blanche	7 Euro
Hausgemachter Apfelstrudel Vanillesauce	8 Euro
Chilimousse flüssiger Aprikosenkern	9 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) 15 Euro mit einem Glas 0,1l Gewürztraminer vom Weingut Schmitt Weber	

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