

Unsere Menüs

· Waldgenuss ·

ZIEGENKÄSE MIT TANNENHONIG

an glasierten Maronen, Rotkohl und Birnenragout mit Kräutersalat in Orangen-Vinaigrette

CREMESÜPPCHEN VON STEINPILZEN

mit gebackener Rehpraline und Kräuteröl

GEBRATENE FASANENBRUST

auf Champagnerkraut mit glasierten Trauben und Kartoffelmousseline

HERBST IM FASANERIEWALD

mit Manjari-Schokolade, Haselnüssen und Vanille

ALS 3-GANG-MENÜ OHNE SUPPE: 59,00 €

ALS 4-GANG-MENÜ: 69,00 €

· 100 % Vegan ·

ESSLIBRIS SALATBOWL

mit Wirsing, Orangen, Quinoa und Karotte in Orangen-Senfdressing und knusprigem Brotchip

KAROTTEN-INGWERSÜPPCHEN

mit Granatapfelkernen

ZWEIERLEI VOM HOKKAIDO-KÜRBIS

mit geröstetem Rosenkohl und Kürbiskernpesto

SORBETS & RÖSTER VON HERBSTFRÜCHTEN

mit Zwetschgen-Zimtcoulis und gerösteten Cashewkernen

ALS 3-GANG-MENÜ OHNE SUPPE: 42,00 €

ALS 4-GANG-MENÜ: 52,00 €

Vorspeisen

ZEITLOS

CARPACCIO VOM RINDERFILET (GLUTENFREI)

mit Balsamico-Feigen, Rucolasalat und Parmesan

Bliesgau Öl & Senfmühle Berghof, Homburg-Einöd

17,50 €

EINTAUCHEN

GERÄUCHERTER SAIBLING (GLUTENFREI)

Feines von der roten Bete, Meerrettich und Gartenkresse

Forellenhof Trauntal, Niedersalbach

16,50 €

ENTLANG DES WEGES

ZIEGENKÄSE MIT TANNENHONIG (GLUTENFREI)

an glasierten Maronen, Rotkohl und Birnenragout

mit Kräutersalat in Orangenvinaigrette

Ziegenmolkerei Martinshof, St. Wendel

17,50 €

REGIONALE SCHÄTZE

ESSLIBRIS SALATBOWL (VEGAN)

mit Wirsing, Orangen, Quinoa und Karotte

in Orangen-Senfdressing und knusprigem Brotchip

Bliesgau Öl & Senfmühle Berghof, Homburg-Einöd

13,50 €

BALSAM(ICO) FÜR DIE SEELE

KONFIERTE INGWER-LIMETTEN-GARNELEN (GLUTENFREI)

Auf unserer ESSLIBRIS Salatbowl mit knackiger Kräutermischung

und fruchtigem Orangen-Senfdressing und altem Balsamico

Bliesgau Öl & Senfmühle Berghof, Homburg-Einöd

19,50 €

Suppen

AUF DIE LÖFFEL

KAROTTEN-INGWERSÜPPCHEN (VEGAN)

mit Granatapfelkernen

Bio Gemüse Manufaktur Denis, Saarlouis

8,50 €

WALD & WIESE

CREMESÜPPCHEN VON STEINPILZEN

mit gebackener Rehpraline und Kräuteröl

Bliesgau Öl & Senfmühle Berghof, Homburg-Einöd

10,50 €

Zwischengerichte

HARTE SCHALE, WEICHER KERN

GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN (GLUTENFREI)

auf Kürbis-Ingwerpuree mit Limonensauce und Erbsenkresse

Fischmanufaktur "Deutsche See", Saarbrücken

Zwischengericht

19,50 €

Hauptgericht

27,50 €

VEGANE LIEBE

FEIGEN-BANDNUDELN (VEGAN)

mit cremiger Walnuss-Sojasauce, Mandelparmesan und geröstetem Salbei

Pfalznudeln, Großfischlingen

16,50 €

Hauptgerichte

DAS GEHT IMMER

ZWIEBELROSTBRATEN VOM DRY-AGED HOLNBURGER RIND

mit Dreierlei von der Zwiebel und Kalbsravioli

Holnburger Rind

46,00 €

BEFLÜGELT

SOUS VIDE GEGARTE ENTENBRUST

mit Zweierlei vom Hokkaido-Kürbis, Kürbiskernpesto und Portweinjus

Bio Gemüse Manufaktur Denis, Saarlouis

32,50 €

TIEFSEE

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET

auf Mango-Safranrisotto und Champagnerschaum

Champagnerhaus Louis Roederer, Reims, Frankreich

28,50 €

AUF WILDEN PFADEN

GEBRATENE FASANENBRUST

auf Champagnerkraut mit glasierten Trauben und Kartoffelmousseline

Champagnerhaus Louis Roederer, Reims, Frankreich

36,50 €

AUS DER GEMÜSEKISTE

ZWEIERLEI VOM HOKKAIDO-KÜRBIS (VEGAN)

mit geröstetem Rosenkohl und Kürbiskernpesto

Bio Gemüse Manufaktur Denis, Saarlouis

18,50 €

Desserts

EIN KLASSIKER GANZ ANDERS

SCHWARZWÄLDER KIRSCH

mit Kirscheisparfait, eingekochten Kirschen, Kirschwassersahne und Schokoküchlein

12,00 €

Bauer Hubert Statter, Wahlerhof

HERBSTSTIMMUNG

SORBETS & RÖSTER VON HERBSTFRÜCHTEN (VEGAN & GLUTENFREI)

mit Zwetschgen-Zimtcoulis und gerösteten Cashewkernen

12,00 €

Bio Gemüse Manufaktur Denis, Saarlouis

HIMMLISCHER GENUSS

FEINE NASCHEREI

von Äpfeln, Vanille und Mandeln

12,00 €

Bio Gemüse Manufaktur Denis, Saarlouis

SPAZIERGANG DURCH DIE TSCHIFFLIK-GÄRTEN

HERBST IM FASANERIEWALD

mit Manjari-Schokolade, Haselnüssen und Vanille

12,00 €

Valrhona Schokolade, Frankreich

Käse

SAVOIR VIVRE

VIER GEREIFTE FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSE

und heimischer Ziegenkäse, Feigensenf,
hausgemachtes Früchte-Nussbrot

14,50 €

Ziegenmolkerei Martinshof, St. Wendel