

## Snacks

---

### **Mini - Flammkuchen**

*Elsässer Art (Zwiebeln, Schinkenspeck, Schmand)*

**7,50 €**

*Zur Mosel Terrasse - mit frischem Ziegenkäse, Oliven, Palzemer Honig, Walnüssen und Rucola*

**7,90 €**

**Portion Pommes Frites** – die extra großen  
*mit Ketchup, Mayonnaise oder Andaluz*

**5,00 €**

### **Ham & Fritten an Zalot**

**12,90 €**

*Luxemburgische Spezialität – gekochter Schinken, Serrano-Schinken, Pommes Frites & Salat*

## Vorspeisen / Salate

---

**Friture de la Moselle (frittierter Fisch - Rotaug)**

(+8 cm) **11,50 €**

*Spezialität aus Luxemburg*

**Frische Gulaschsuppe**

**7,50 €**

*serviert mit saure Sahne-Dip*

**Salat mit frischem Ziegenkäse**

(klein) **8,50 €**

*Palzemer Honig, Walnüssen, roten Beeren und Himbeer-Balsamico-Dressing*

(groß) **13,90 €**

**Vietnamesische Sommerrollen (kalt) gefüllt mit Reismudeln, Salat, rohem Gemüse und Kräutern**

**7,90 €**

*serviert mit gehackten Erdnüssen und Sweet-Chili-Sauce*

**Vorspeisenteller**

**11,90 €**

*mit hausgemachte Feta-Filoteigtasche, marinierten Oliven, Mozzarella-Tomaten-Spieß,*

*Serrano-Schinken, frittiertem Fetakäse und Riesengarnele im Kartoffelmantel*

**Kleiner Beilagensalat**

**3,90 €**

*mit Tomaten, Gurken, etc.*

## Kinderteller

---

**Hausgemachte Chicken Nuggets** *serviert mit Pommes Frites*

**10,90 €**

## Hauptspeisen

---

<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b>	
<i>serviert mit frischen Pommes Frites und Beilagensalat</i>	<b>13,90 €</b>
<b>oder</b> <i>serviert mit frischen Champignons, frischen Pommes Frites und Beilagensalat</i>	<b>16,90 €</b>
<b>Friture de la Moselle (Frittierter Fisch - Rotauge)</b>	<b>(+- 8 cm) 19,90 €</b>
<i>Spezialität aus Luxemburg mit Beilagensalat</i>	
<b>Gebratener frischer Lachs auf gegrilltem grünen Spargel mit Knoblauch</b>	<b>18,90 €</b>
<i>serviert mit Zitronenbutter, dazu Petersilienkartoffeln</i>	
<b>Gambas <sup>(B)</sup> al Ajillo</b>	<b>18,90 €</b>
<i>mit Knoblauch und Weißwein (O), serviert mit frischen Pommes Frites und Beilagensalat</i>	
<b>Spaghetti in Knoblauch-Chili-Ölsauce</b>	<b>16,90 €</b>
<i>serviert mit gebratenen Riesengarnelen, Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan</i>	
<b>Saftiges Rindergulasch serviert mit Pasta</b>	<b>16,90 €</b>
<b>Rinderroulade in eigener Bratensauce gefüllt mit Speck, Gewürzgerken und Zwiebeln</b>	<b>16,90 €</b>
<i>an Kartoffelpüree, Beilagensalat</i>	
<b>Veggie Burger</b>	<b>16,90 €</b>
<i>aus Erbsen, Paprika, Zucchini, Champignons, Leinsamen, Bohnen, Kichererbsen und Haferflocken</i>	
<i>serviert mit Tomaten, saure Gurken, Cheddarkäse, Knoblauchmayonnaise, dazu Pommes Frites</i>	
<b>Hamburger „Zur Mosel Terrasse“</b>	<b>16,90 €</b>
<i>mit Käse, Zucchini und Aubergine, Rucola, Basilikum-Pesto, Knoblauchmayonnaise und Pommes Frites</i>	
<b>Rumpsteak Winzer Art</b>	
<i>mit Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter, Beilagensalat</i>	<b>19,50 €</b>
<b>oder</b> <i>mit mediterranem Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter</i>	<b>22,50 €</b>
<b>Frischer Spargel</b>	<b>18,90 €</b>
<i>an gekochtem und rohem Schinken, serviert mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln</i>	

## Dessert

---

<b>Hausgemachte Sacristains</b>	
<i>warme Blätterteigstangen mit Mandelbuttercreme und Sahne</i>	<b>5,90 €</b>
<i>mit einer Kugel Vanilleeis</i>	<b>7,30 €</b>
<b>Hausgemachter Tiramisu</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Sparkling Mango-Maracuja</b>	<b>6,90 €</b>
<i>Elbling Crémant Brut mit Mango-Maracuja-Sorbet</i>	
<b>Käseteller vom Altfuchshof in Kahren</b>	<b>12,90 €</b>
<i>serviert mit Butter, Brot und Früchte der Saison</i>	
<b>Eisbecher vom Saargauhof (125 ml)</b>	<b>3,90 €</b>
<i>Eissorten: Vanille, Schokolade, Erdbeer, Haselnuss, Zitronensorbet</i>	

# 14 Hauptallergene

## Glutenhaltiges Getreide (A)

Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Hafer, Kamur



## Krebstiere (B)

Krebse, Garnelen, Hummer, Schrimps, Langusten;  
Erzeugnisse aus Krebstieren



## Eier (C)

Eier von Geflügel und Erzeugnisse daraus



## Fisch (D)

Fische (aller Arten) und Fischerzeugnisse



## Erdnuss (E)

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse



## Soja (F)

Sojabohnen/-sprossen und daraus gewonnene Erzeugnisse



## Milch oder Laktose (G)

Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse



## Schalenfrüchte (H)

Schalenfrüchte wie z. B. Mandeln, Haselnüsse, etc...  
und daraus gewonnene Erzeugnisse.



## Sellerie (L)

Alle Selleriearten und daraus gewonnene Erzeugnisse



## Senf (M)

Senf, Senfkörner, Senfpulver, Senföl, Senfsprossen



## Sesam (N)

Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamöl, Sesamsalz



## Lupine (P)

Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat



## Sulfite (O)

Schwefeldioxid und Sulfite, z. B. Wein, Trockenobst, Tomatenmark



## Weichtiere (R)

Alle Muschelarten, Austern, Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Calamares

