

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

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

Dessert

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

