

## Dorfküchen Menü

bodenständig & lecker in 3 Gängen  
(menu of the day in 3 courses)

tagesaktuell, siehe Tafel  
28,00 € pro Person

### Klassiker

„Salad-Bowl“ – 'ne Schüssel Salat  
-Blattsalat mit dreierlei Rohkostsalaten-  
( mixed salad )  6,50€

doppelte Rinderkraftbrühe  
mit Maultäschchen, Markklößchen  
und Streifen vom Kräuterpfannkuchen  
(garnished boullion, pasta squares filled,  
marrow dumplings, herb pancakes) 9,50€

zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken  
mit Zitronen-Sardellenbutter  
und gemischtem Salat  
dazu wahlweise Pommes Frites,  
großer Salat oder Bratkartoffeln  
(two Schnitzel from pork, citrus-anchovy butter,  
salad, to choose: fries or big salad or fried potatoes)  
normale Portion 17,50€  
kleine Portion 13,50€

Feldsalat „ Großmütterchen Art“  
mit Barrique – Apfelmaltessig\*  
mariniert auf Kartoffeldressing,  
gerösteten Speck-Croûtons   
und gehacktem Landei\*\*  
\*Obstbau Jakoby, Tünsdorf / \*\* Hofgut Rock, Borg  
(rocket salad, potatoes-vinaigrette)  
normale Portion 14,50€  
kleine Portion 9,50€

Sülze von der gesottenen Ochsenbrust  
mit Radieschenvinaigrette und Sahnemeerrettich  
dazu fein geschnittener Endiviensalat  
und lauwarmer Kartoffelsalat  
(aspic of beef biskret, radish-vinaigrette, crème of horse radish,  
salad of endive)  
normale Portion 17,50€  
kleine Portion 13,50€

rosa Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken  
mit gebratenen Champignons,  
Wachholderrahmsoße  
und geschmälzten Spätzle  
(roasted beef with onions, champignon,  
uniper-cream-jus, Spätzle) 22,80 €



## Buchnas DORFKÜCHE

bodenständig & lecker

Saar Quince(Quitten- "Gin") 2 cl 5,90€  
SIEGFRIED W'nderleaf(alk'frei) 2cl 5,90€  
Tonic Water, Thomas Henry 0,2l 3,20€  
Meine Limo aus "Saarbrügge" 0,33l 3,50€  
Apfelsaft, Jacoby Tünsdorf 0,2l 2,90€

Stück Apfelmohnkuchen mit Vanillesoße  
(poppy-apple-cake with vanilla cream) 3,50€  
dazu Opa Michis Trinkschokolade mit  
Sahne 3,50€

### Regional

„saarländische Lyonerpfanne“  
Bratkartoffeln mit Zwiebeln,  
gebratene Lyoner vom Ring, zwei  
Spiegeleier  
(fried potatoes, onions, pork sausage, two fried eggs)  
normale Portion 14€  
kleine Portion 10€

im ganzem gebratene Leukbach-Forelle\*  
mit Mandelbutter, sautiertem Blattspinat  
und Salzkartoffeln  
\*Forellengut Rosengarten, Trassem  
(fried trout, butter of almond, leaf spinach,  
salted boiled-potatoes) 17,50€


„klassische“ Crème brûlée  
mit Viezapfelsorbet\*  
\*Obstbau Jakoby, Tünsdorf 7,50€

- vier Käsesorten\* aus Kirsch les Sierck –  
mit Birnensenf, Süßrahmbutter  
und Nußkrokant  
\* Ferme des Grands Vents, Familie Reppinger,  
Kirsch les Sierck  
( four piece of regional cheese ) 13€



### Der Landbursche empfiehlt...

„unser Viez-Hase“  
-in Viez geschmorte, ausgelöste Kaninchenkeule- mit konfierten roten Zwiebeln, glacierten  
Schnippelbohnen und "Opa Michi's"-Mourtenspeis\*  
\*Kartoffelstampf  
(braised rabbit, red onions, beans, mashed potatoes )  
normale Portion 24€  
kleine Portion 19€

gebratene Reh\*-Maultaschen auf Viezapfel-Rahmsauerkraut Ri  
Quittenschaum   
\*aus Orscholzer Jagd, Revier Weckbecker/Kahn  
= Gewinnergericht! Genuss Gastwirt 2020/2021  
(pasta squares filled with deer, viez-apple sauerkraut, onions, quinces)  
normale Portion 24€  
kleine Portion 19€

Ziegenfrischkäse\*-Kartoffelnocken in Pommery-Senfkörnervelouté,  
karamellierter Pak Choi und sautierte Kräuterseitlinge   
\*Vulkanhof, Gillenfeld (shaped potatoe filled with goat cream cheese, mustard cream,  
Pak choi, Saitlinge mushrooms)  
normale Portion 22€  
kleine Portion 18€

mit Butterstreusel gratiniertes Crumble von eingekochten Mirabellen mit Vanilleeis\*  
\*Familie Hourt, Ritzingen  
(crumbles with mirabelles and vanilla ice cream) 9,80€

### Landeis von Familie Hourt

(Ice cream from Family Hourt)

Vanille, Schokolade, Kaffee, Cocoa-Stracciatella, Tiramisu,  
Haselnuss  
Erdbeere\*, Mango\*, Himbeere\*, Mirabelle\*, Zitrone\*, Apfel\*

2,30 € je Kugel

...dazu ein Sahnetupfer 1,50 €

| \*aus eingefrorenem, gezuckertem Fruchtmark oder  
Fruchtmousse (frozen fruit mark or fruit mousse)

| Bei unserem leckeren Eis von der Familie Hourt  
handelt es sich um ein regional hergestelltes  
Qualitätsprodukt

#### Biere vom Fass

0,25 l	Bitburger oder alkoholfrei	2,90 €
0,4 l	Bitburger oder alkoholfrei	3,90 €
0,5 l	Bitburger oder alkoholfrei	4,50 €
0,3 l	Köstrizer Schwarzbier	3,40 €
0,4 l	Köstrizer Schwarzbier	3,90 €
0,3 l	Hefe hell	3,60 €
0,5 l	Hefe hell	4,50 €

#### Biere in Flaschen

0,33 l	Malzbier	2,90 €
0,5 l	Weizen alkoholfrei	4,50 €
0,5 l	Weizen Hefe dunkel	4,50 €

Unser Tipp zum Glas Bier:

**Bierbegleiter** – Lyonerspieß mit Essiggurke und Brot – 5,50 €

„Landbursches – Kistchesplatte“

Orscholzer Ham\* mit Zwiebelringen, Saarbrücker Sülze, Käse  
von Repplinger, Blut- und Leberwurst mit Essiggurke,  
saarländische Lyoner vom Ring, warme Lauchquiche,  
Wurstsalat im Glas mit Butter und Radieschen

\*Metzgerei Follmann, Orscholz

(snack plate of ham, onions, aspic, regional chesse, pickled gherkin, blood and liver  
sausage, pork sausage, quiche, radish, butter and bread)

normale Portion 16,50€  
kleine Portion 12,50 €

Weitere Getränke entnehmen Sie bitte unserer großen Wein-  
und Getränkekarte. Sprechen Sie uns an!



### GENUSSTERMINE AN DER SAARSCHLEIFE

WWW.HOTEL-SAARSCHLEIFE.DE

SAARWIRT'S  
TOPFGUCKER



Unser Tipp zum Glas Wein:

**Weinbegleiter** – warme Zwiebelquiche (Ø 7cm) - 5,50€

#### Weisswein

	0,1 l	0,2 l
Elbling trocken, K. Petgen, Nennig	2,80 €	5,60 €
Riesling trocken, Schloss Saarstein, Serrig	3,00 €	5,90 €
Auxerrois trocken, P. Legill, Schengen	3,00 €	5,90 €
Rivaner halbtrocken, Weingut Petgen-Dahm	3,00 €	5,90 €
Landbursche Cuveé Weiß trocken	3,90 €	7,70 €
<b>Rosewein</b>		
Rotling trocken, Schmitt- Weber, Perl	3,00 €	5,90 €
<b>Rotwein</b>		
Spätburgunder-Dornfelder trocken, Petgen-Dahm, Sehndorf	3,60 €	7,00 €
Côtes du Rhone trocken, Mommessin	3,60 €	7,00 €
Landbursche Cuveé Rot trocken	4,90 €	9,60 €

#### Eisbecher

je zwei Kugeln Eis (two balls of ice each)

<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleeis, Schokoladeneis, Sahnetupfer und Schokoladensoße (Vanilla ice-cream, chocolate ice-cream, cream swabs and chocolate sauce)	6,80 €
<b>„Saarwirt's“-Becher</b> Apfelsorbet, Vanilleeis, Sahnetupfer und eingekochten Quittenspalten* *Obstgrundstück Schottenberg, Orscholz (apple sorbet, vanilla ice cream, cream swabs and boiled- in quinces columns)	7,80 €
<b>Früchte-Becher</b> Vanilleeis, Erdbeersorbet, frischer hausgemachter Obstsalat und Sahnetupfer (vanilla-ice cream, strawberry sorbet, fresh homemade fruit-salat and cream swabs)	7,00 €
<b>Nuß-Becher</b> Haselnußeis, Schokoladeneis, Sahnetupfer und Macadamia-Mandelkrokant (hazelnut & chocolate ice cream, cream swabs and Macadamia -almond brittle)	6,80 €
<b>Eiskaffee oder Eisschokolade</b> 2 Kugeln Vanilleeis und Sahnetupfer (two balls vanilla-ice cream and cream swabs)	6,80 €
<b>Kindereis</b> eine Kugel Eis zur Wahl mit Schokostreusel, Lutscher und Waffel (a ball ice cream to select with chocolate sprinkles, lollipop and waffle)	3,70 €