

kleine Karte

Mo-Sa 15-18 Uhr / Di auch am Abend (+Schnitzelkarte)

Kleinigkeiten

BURRATA VOM ITALIENISCHEN WASSERBÜFFEL
höchste Qualität aus ethischer, tiergerechter Haltung
Tomaten-Erdbeer-Tartar | Basilikum | Minze **v**
13,5

kleiner **WIRTSCHAUSSALAT**
Blattsalate | Rohkostsalate | Wirtshausdressing | **vv**
7,5

OFENPFÄNNCHEN
im Tonpfännchen mit Kräuterbutter überbacken
6 Schnecken **9,5**
6 Scampis **13,5**
3 Schnecken & 3 Scampis **11,5**

RÄUCHERLACHSTARTAR
Zitronenzeste | Bliesgau-Linsen-Salat |
Saarbrücker Kresse
13,5

PATE DELISOEURS
traditionell, handwerkliche Paté hergestellt von den
Jacob-Schwestern in Homburg
9,5

Salat

WIRTSCHAUSSALAT
Blattsalate | Rohkostsalate | geröstete Kerne | Croutons |
Wirtshausdressing | **vv**
14,0

Flammkuchen

ALSACE
mit Zwiebeln & Dörrfleisch von der Metzgerei
Petermann im Bliesgau
11,5

SALMONE
Räucherlachstartar | rote Zwiebeln |
Zitronenzeste | Saarbrücker Kresse
14,5

MÜNSTER
Münsterkäse | Kümmel | Preiselbeeren |
Zwiebeln & Dörrfleisch
13,5

MIRKO
mit gebratenen Bio-Edelpilzen aus Mirko Kalk-
ums Saarbrücker Anbau | Frühlingszwiebeln
auch **vegan möglich**
12,5

ASPARAGUS
grüner Spargel | Demeter-Ziegenkäse vom
Birkenhof im Warndt | Saarbrücker Honig | **v**
13,5

vv = vegan v = vegetarisch

Unsere Wirtshauptapas

Klein & Fein, pro Schälchen 3€, nach Lust & Laune kombinierbar

- Schnittlauch-Eiersalat **v**
- Lyonersalat
- Rindfleischsalat
- Obazda **v**
- Paté Delisoeurs
- Tomaten-Erdbeer-Tartar **vv**