

# „Schnitzel-Tag“ | Nur Dienstags!

## VORSPEISEN

PILZRAHMSUPPE 9,50  
von Bio-Edelpilzen aus Mirko Kalkums  
Saarbrücker Anbau | Käsecroûtons | [v](#)

LACHSTARTAR 14,50  
Kartoffelpuffer | Dillschmand | [v](#)

PÂTE DÉLISOEURS 11,50  
Traditionell handwerkliche Paté, hergestellt von den  
Jacob-Schwestern in Homburg | Rohkostsalat | [gf](#)

SAAR-RAVIOLI 13,50  
Sauerkraut | Nussbutter

OEUF EN MEURETTE 12,50  
Pochiertes Ei in Speck-Rotweinsauce

POT-AU-FEU VON EDELFISCHEN 11,00  
Klare Fischsuppe mit frischem Gemüse, Kartoffeln, Safran |  
Fischfiletwürfel | [gf](#)

BUNTE BETE CARPACCIO 13,50  
mit Ziegenkäsemousse | [v](#)

SCAMPI MÉDITERRANÉEN 15,50  
gebratene Scampi | Fenchel-Orangen  
...mit Ricard verfeinert

OFENPFÄNNCHEN  
Im Pfännchen mit Kräuterbutter überbacken | [gf](#)

6 Scampis	14,50
6 Schnecken	9,50
3 Schnecken & 3 Scampis	12,00

VORSPEISENTELLER ab 2 Personen p. P. 15,00  
verschiedene, feine Linden-Vorspeisen

# „Schnitzel-Tag“ | Nur Dienstags!

## SCHNITZEL

LINDENSCHNITZEL 14,50  
Unser Legendäres - vom Gran Parino Schwein

WIENER SCHNITZEL 21,50  
vom Kalb

SCHNITZEL „PARMIGIANA“ 16,00  
vom Gran Parino Schwein, mit Bolognese überbacken

VEGGIE SCHNITZEL | v 14,50  
panierte & knusprig frittierte Aubergine  
...dazu Joghurt-Kräuter-Dip

### BEILAGEN:

Pommes Frites 4,00

Kartoffel-Gurken-Salat 4,00

Röstkartoffeln 4,00

Beilagensalat 4,40

### SAUCEN:

Rahmsauce 3,00

Jägersauce 3,00

Preiselbeeren 1,50

## VEGGIESPECIAL

DAARLER TRIO 2.0 19,50

Semmelknödel | Pilzrahmsauce | v

Spinatknödel | Salbei-Limette-Sauce | v

Rote Bete Knödel | Nussbutter | v

### Gran Parino



Unsere Lindenschnitzel bereiten wir ausschließlich mit Fleisch vom Gran Parino Schwein zu. Das Gütesiegel steht für außerordentliche Qualität und geschützten Ursprung (DOP). Die Schweine wachsen langsam und artgerecht in Spanien oder Italien auf.

[www.kreutzers.eu](http://www.kreutzers.eu)