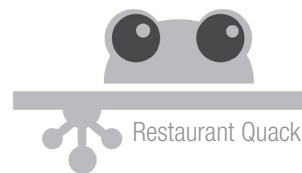


# crossover & mediterran inspiriert ... bodenständiges ...



## Vorspeisen

Gegrillter mariniertes Pulpo auf Pesto-Kartoffelsalat mit Knoblauchpüree	18,50 €
Vitello vom Kalbstafelspitz „saarländisch“ mit Wurzelgemüse, Rote Bete, Meerrettich & Kartoffelkuchen	16,00 €
Gebratene Jakobsmuscheln auf zweierlei Blumenkohl mit Pinienkern-Vinaigrette & Baby Leaf Salat	17,50 €
Caesar Salat „new style“ (vegetarisch) mit Gamba oder Poularde	14,50 € 18,50 €
Kleiner gemischter Vitalsalat mit Kräuterschmand	5,90 €
Tomatensüppchen mit weißen Bohnen, Chorizo, Avocadomousse & Fladenchips	7,50 €
Paté Maison mit eingelegtem Gemüse & Pommery-Senf	9,50 €
Quack's Vorspeisenetagere – 6 kleine Köstlichkeiten (ab 2 Personen)	pro Pers. 19,00 €

## Unsere Spezialitäten ...

Quack's Fischsuppe mit Knobibrot & Rouille	10,90 €
Kalbsrückenschnitzel paniert mit Kartoffel-Gurken-Salat	22,50 €

## Hauptgerichte

Wolfsbarsch mediterran auf Bouillabaise-Gemüse mit lila Kartoffeln	29,50 €
Rückensteak vom Färöer Lachs auf Strauchtomaten-Risotto mit Petersilienjus & gebackenem Büffelmozzarella	23,00 €
Geheirate mit Lauchrauten, Aprikosen & frischen Pfifferlingen	16,50 €
Frikassee vom Milchkalb (Bries & Rücken) mit Blattspinat & Makkaroni-Gratin „carbonara“	27,50 €
Spanferkelbäckchen à la Nicoise auf Kartoffelstampf	19,90 €
Gefüllte Bresser Wachtel auf Safran-Sellerie, Schupfnudeln & Limonen-Pfeffersauce	22,00 €
Scheiben vom Limousin Lammrücken auf provenzalischer Gemüse-Lasagne mit Ziegenkäse und Rosmarinjus	31,00 €
Aubrac Rinderfilet auf Bouillon-Gemüse mit Mark-Kartoffeln & Meerrettich-Schaum	31,50 €

---

Bitte beachten Sie, dass für Rechnungen ab € 150,- Ihre Firmenadresse notwendig ist.  
Nachträgliche Rechnungen können leider nicht mehr erstellt werden, vielen Dank !  
Rechnungen können nur pro Tisch erstellt werden.

## Menü Weismüller

Paté Maison mit Senfmousse & eingelegtem Gemüse  
2015 Weissburgunder trocken, Weingut Christmann, Pfalz, Glas 0,1l  
(aus Magnum-Flasche)

\*\*\*

Spanferkelbäckchen à la Nicoise auf Kartoffelstampf  
2014 Convento Oreja, Crianza, Ribero del Duero, Spanien, Glas 0,1l  
(aus Magnum-Flasche)

oder

Aubrac Rinderfilet mit Bouillon-Gemüse, Mark-Kartoffeln & Meerrettich-Schaum  
2012 Parzival, Cuvee Spätburgunder, Domina, Weingut Fürst, Franken, Glas 0,1l  
(aus Magnum-Flasche)

\*\*\*

Tarte Maison  
Café oder Espresso

Menü mit Spanferkelbäckchen	29,90 €
Menü mit Rinderfilet	36,90 €
Weinbegleitung inkl. Café	15,00 €

## Menü Vital

Vitello vom Kalbstafelspitz „saarländisch“ mit Wurzelgemüse & Rote Bete  
2016 Auxerrois trocken, Weingut Schmitt Weber, Obermosel, Glas 0,1l  
(aus Magnum-Flasche)

\*\*\*

Färöer Lachssteak auf Strauchtomaten-Risotto mit Petersilienjus & Büffelmozzarella  
2012 Lugana Menasasso trocken, Barrique S. Capuzza, Lombardai, Glas 0,1l  
(aus Magnum-Flasche)

\*\*\*

Dreierlei hausgemachte Sorbets  
Café oder Espresso

Menü	39,50 €
Weinbegleitung inkl. Café	15,00 €

## Menü Quack

4-Gang-Feinschmeckermenü  
nach Markteinkauf vom Küchenchef für Sie zusammengestellt  
68,00 €

---

In allen unseren Speisen und Getränken können folgende Stoffe oder daraus gewonnene Erzeugnisse erhalten sein:  
glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Weichtiere.  
Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an!