

# WARME SPEISEN

**Unsere warmen Speisen servieren wir Ihnen gern nach Voranmeldung freitags und sonnabends in der Zeit von 18-21 Uhr! An anderen Tagen sprechen Sie uns bitte auf das aktuelle Speisenangebot an!**

Unsere Speisen werden in der Kunz Manufaktur in St.Wendel im Saarland frisch zubereitet mit regionalen Produkten, ganz und gar ohne Zusatzstoffe. Schockgefroren, transportiert und hier vor Ort für Sie angerichtet.

## **Marseiller Fischsuppe**

mit Meeresfrüchten dazu reichen wir Baguette Brot

12.50 €

## **Cremesuppe von Romatomaten**

mit Sauerrahm und Schwarzwälder Gin parfümiert  
dazu reichen wir Baguette Brot

6.50 €

## **Cremesuppe von Hofgut Karotten**

mit Ingwer und brauner Salzbutter dazu reichen wir Baguette Brot

6.50 €

## **Norwegischer Felsenköhler**

mit Rieslingsauce, dazu Erbsen- und Möhrengemüse  
mit Riesling-Karamell und Bärlauchgnocchi

23.00 €

## **Züricher Kalbsrahmggeschnetzeltes**

mit gebratenen Steinchampignons und grünen Erbsen  
dazu „geschabte Knöpfe“

24.00 €

## **Boeuf Bourguignon**

vom Normannischen Rind mit Schweinebauch, Champignons  
und kleinen Perlzwiebel, mit Apfelrotkohl nach altem Hausrezept  
und Bärlauchgnocchi

23.50 €

## **Coq au Vin Rouge**

von der Poulardenkeule in Rotweinsauce mit Gemüse  
und mediterraner Ratatouille als Beilage

26.50 €

## **Geschmorter Rinderbraten**

in Rotweinsauce – 24 Stunden geschmort mit Apfelrotkohl nach  
altem Hausrezept und Gnocci

23.50 €

Weit über die Grenzen des *Saarlandes* hinaus sind **Alexander Kunz** und seine Kochkünste in der Gourmet-Szene bekannt. Kunz bietet eine *leichte französische Küche* mit viel Liebe zum Detail. Verfeinert mit regionalen Elementen und seinem ganz eigenen fantasievollen Stil, sorgt er in seinen Kreationen stets für aromatische Spannungen. Seit 1999 wird sein Restaurant, das seit über 100 Jahren im Familienbesitz ist, mit einem Michelinsterne ausgezeichnet.

