

Speisen

April bis Juni

Vorspeisen

SCHWERTFISCH CEVICHE, IN ZITRONESAFT 16.00
EINGELEGT, MANGO SALSA, ROTE ZWIEBELN,
KORIANDER, AVOCADOMOUSSE, TOSTADAS *DF*
GF **EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS**

PULLED PORK FRÜHLINGSROLLEN, ZART 12.00
GESCHMORTE SCHWEINESCHULTER IN BBQ
SAUCE, GEREIFTER ROTER CHEDDAR, MAIS-
SALSA, CHIPOTLE-MAYO, GEWÜRZTES
POPCORN

KÄNGURU FLATBREAD, GESCHMORTES 18.00
KÄNGURU, PEPPERONI-SALAMI, GRÜNE
PAPRIKA, ROTE ZWIEBELN, SMOKED BBQ-
SAUCE, SAUCE HOLLANDAISE, RÖSTZWIEBELN
-ZUM TEILEN GEDACHT-

MEDITERANES FLATBREAD, OLIVEN, 15.00
CHERRYTOMATEN, FETACREME, ROTE
ZWIEBELN, LEMON-TAHINI, GERÖSTETE
MANDELSCHEIBEN *VEG* *-ZUM TEILEN GEDACHT-*

FRIED CHICKEN, FRITTIERTE CHICKEN TENDERS, 13.00
SESAM, **WAHLWEISE MIT:**
SCHARFER BUFFALO SAUCE, AIOLI **ODER**
KNOBLAUCH-ZITRONEN-BUTTER, CHIPOTLE-
MAYO, KORIANDER

WATERMELON & HEIRLOOM TOMATEN, 12.00
KOMPRIMIERTE WASSERMELONE, HEIRLOOM
TOMATEN, ZITRONEN-RICOTTA, AGED
BALSAMICO, BASILIKUM, OLIVEN-CRUMB,
CROUTON CHIP *VO VEG*

NEUSEELÄNDISCHE GRÜNSCHALMUSCHELN, 16.00
HALBSCHALENMUSCHELN, ZITRONEN-
KNOBLAUCH-KRÄUTERBUTTER, SCHALOTTEN-
VINAIGRETTE, SAUERTEIG CIABATTA *GFO*

Unsere regionalen Partner

WILDWECHSEL - OBERTHAL
JOSEPH DER GEFLÜGELHOF - THOLEY
NOHFELDEN GETRÄNKECENTER – NOHFELDEN
BLACK HEN – KAFFEERÖSTEREI SAARBRÜCKEN
FLEMMING KAFFEE & MASCHINEN - SAARLOUIS
KIZER SPIRITUOSEN - ST. WENDEL
TEPPICHWÄSCHEREI KOHLHAAS - ZÜSCH
BÄCKEREI LEIST - MARPINGEN

WIR LEGEN GROßEN WERT AUF DIE GEGENSEITIGE
UNTERSTÜTZUNG KLEINER BETRIEBE IN DER REGION

Bar Snacks

NACHOS & HUMMUS, TOMATEN-SALSA, 9.00
HAUSGEMACHTER HUMMUS, NACHO CHIPS
VG

HAUSCONFIERTE OLIVEN, EINGELEGT IN 7.50
KNOBLAUCH, ROSMARIN, THYMIAN UND
ORANGEN *VG*
DAZU: SAUERTEIGBROT +2.00

WINE TOPPER, KLEINER ANTIPASTI-SNACK 3.00
FÜR ZWISCHENDURCH

Kinder Menü *BIS 12 JAHRE*

JUNIOR SMASHED CHEESEBURGER, SMASHED 14.00
BEEF PATTY, GOUDA, KETCHUP, JYSIE'S
STEAKHOUSE POMMES, 12CM SESAM-
BRÖTCHEN AUS DER BÄCKEREI LEIST *DFO*
MIT TOMATE & SALAT +2.00

KIDS CHICKEN, FRITTIERTE CHICKEN TENDERS, 9.50
JYSIE'S STEAKHOUSE POMMES, KETCHUP

KIDS PASTA, PASTA , TOMATENSUGO, KÄSE 8.50
VEG

Lust auf was Süßes?

CRÈME BRÛLÉE, HAUSGEMACHTE VANILLE 9.00
CRÈME BRÛLÉE, COOKIE-BRÖSEL,
BOURBON-VANILLEEIS *VEG*

VANILLEEIS MIT KÜRBISKERNÖL, DREI 8.00
BÄLLCHEN BOURBON-VANILLE-EISCREME,
KÜRBISKERNÖL, GERÖSTETE KÜRBISKERNE,
MEERSALZ, HASELNUSS-SCHOKO-CHIPS *VEG GF*

CHOCOLATE CHEESECAKE, NO BAKE 12.00
CHEESECAKE, DUNKLE BELGISCHE
SCHOKOLADE, ERDBEER JAM, COOKIE-BRÖSEL,
MANDEL-TUILLE, VANILLEEIS *VEG*

AFFOGATO, BOURBON-VANILLE-EISCREME, 6.50
DOPPELTER ESPRESSO *VEG*

MI-SA AB 17.00 UHR | SO AB 12.00 UHR DURCHGEHEND

Speisen

April bis Juni

Hauptspeisen

GANZE FORELLE, GEGRILLTE FORELLE, 32.00
 „PRAKTISCH GRÄTENFREI“, WARMER
 KICHERERBSENSALAT, GEGRILLTES
 SAISONGEMÜSE, WAKAME-BUTTER,
 GERÖSTETE MANDELSCHNITTEN, CHARRED
 LEMON *GF DFO*
WEINEMPFEHLUNG: SAUVIGNON BLANC | LEONHARD

SPINAT & RICOTTA RAVIOLI, CONFIERTE 26.00
 TOMATEN, GRÜNKOHL-PESTO, FRITTIERTER
 GRÜNKOHL, EINGELEGTE ZITRONE, ZITRONEN-
 RICOTTACRÈME *VEG*
EXTRA SIDE SALAT +4.50
WEINEMPFEHLUNG: SILVANER MATTES | ST. QUIRINUSHOF

NEW ZEALAND BEEF, 300G GEGRILLTE 38.00
 RINDERHÜFTE - FEINFASERIGES RINDFLEISCH
 MIT SAFTIGER TEXTUR UND LEICHTEM BISS,
 KARTOFFELHASH, BLUMENKOHLPÜREE,
 GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL, TABOULEH,
 ZITRONEN-KNOBLAUCH-KRÄUTERBUTTER *DFO*
GF
WEINEMPFEHLUNG: BLACK LION | LEONHARD

LACHS TACOS, 2X SOFTSHELL TACOS, 17.00
 GEGRILLTER LACHS, SOJA-INGWER-GLAZE,
 AVOCADO-VERDE, EINGELEGTE ROTE
 ZWIEBELN, MAIS-SALSA, KORIANDER, SESAM,
 WASABI-MAYO, JYPSIE'S STEAKHOUSE
 POMMES *DF*
WEINEMPFEHLUNG: SOMMERLIEBE ROSÉ | JUNG

PERUVIAN STYLE CHICKEN, MARINIERTE 28.00
 HÄHNCHENKEULE - OHNE KNOCHEN,
 AVOCADO-VERDE, MAIS-SALSA,
 KARTOFFELHASH, FETACRÈME, JUS *GF DFO*
WEINEMPFEHLUNG: WEISSBURGUNDER | JUNG
 EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS

BLUMENKOHLS-STEAK, GEWÜRZTER 22.00
 BLUMENKOHLS-STEAK, SMOKED BABAGANOUSH,
 GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL, COUSCOUS
 TABOULEH, SCHALOTTEN-VINAIGRETTE,
 ZITRONEN-TAHINI *V GF*
WEINEMPFEHLUNG: SCHEUJ16 | DREIKÖNIGSHOF

Burger

DOUBLE SMASHED BEEF & BACON BURGER, 18.50
 2X SMASHED BEEF PATTIES, BURGERSAUCE,
 ROTE ZWIEBELN, BACON, GOUDA, SALAT,
 TOMATE, SELBST EINGELEGTE ESSIGGURKEN
DFO
EXTRA PATTY +4.00 MIT SPIEGELEI +2.00

„MLJ“ CHEESEBURGER, 2X SMASHED BEEF 14.50
 PATTIES, GOUDA, ROTE ZWIEBELN, KETCHUP,
 BURGERSAUCE, SELBST EINGELEGTE
 ESSIGGURKEN *DFO*
EXTRA PATTY +4.00 MIT SPIEGELEI +2.00
MIT BACON +3.00 MIT JALAPEÑOS +2.00

GRILLED CHICKEN BURGER, MARINIERTES 18.00
 CHICKEN, AVOCADO-VERDE, AIOLI, SALAT,
 TOMATE, ROTE ZWIEBELN, GOUDA, SELBST
 EINGELEGTE GURKEN
MIT BACON +3.00

VEGAN BURGER, HAUSGEMACHTES VEGANES 17.00
 PATTY, EINGELEGTE ZUCCHINI, GUACAMOLE,
 VEGANE CHIPOTLE- MAYO, SALAT, TOMATEN,
 ROTE ZWIEBELN *V*

SPECIAL – SCHAU ONLINE ODER FRAG UNS PREIS
 GERNE DANACH! VARIERT

ALLE UNSERE BURGER WERDEN AUF EINEM 12 CM
 GROSSEN SESAMBRÖTCHEN AUS DER BÄCKEREI LEIST
 SERVIERT. DIE BEEF PATTIES BESTEHEN ZU 100 % AUS
 DEUTSCHEM RINDFLEISCH UND WERDEN REGIONAL VON
 DER FIRMA WILDWECHSEL BEZOGEN

Beilagen

4.50

SIDE SALAT, ZITRONEN-SENF-DRESSING *GF V* 4.50

SIDE STEAKHOUSE POMMES, JYPSIE'S SALZ *GFO V* 2.50

DIPS DAZU: AIOLI
 HONEY BBQ
 BURGERSAUCE
 SCHARFE BUFFALO-SAUCE
 VEGANE CHIPOTLE-MAYO *V*
 GUACAMOLE *V* 2.00

BROT
GLUTENFREI +1.50