

Vorspeisen & Kleinigkeiten

€

Unsere legendären Ockfener Saar-Tapas

pro Person 16,50

Saarburger luftgetrockneter Schinken | Saarburger luftgetrocknete Salami

Kichererbsen-Hummus | Kahrener Camembert | Birnensenf

geräucherte Forelle | Marias Weckgemüse | Ziegenfrischkäsepraline

hausgebackenes Klostermühlenbrot

Schinken & Salami sind von der Fleischerei Könen in Saarburg



Gurken-Dill-Kaltschale



10,50

hausgeräucherte Lachsforelle | Zitronenöl

Großmutter's Markklößchensuppe

8,50

kräftige Brühe | hausgemachte Markklößchen | Wurzelgemüse



Fischvariation aus dem Leuckbachtal

16,50

hausgebeizte Lachsforelle | Stremel-Lachsforelle | geräucherte Forelle

Kohlrabi-Radieschen-Salat | Honig-Senf-Dip | kleiner Kartoffelrösti



Fischvariation als Hauptgang

24,50

Kichererbsen-Hummus



11,50

Granatapfel | Dukkah mit Nüssen | Zitronenöl | Fladenbrot

(Das Dukkah ist von der Rimoco Gewürzmanufaktur in Saarbrücken und Sie können neben dem Dukkah noch weitere spendende Gewürze von dort an unserer Rezeption kaufen.)

Mit zusätzlichem Fladenbrot und zwei Tellern zum Teilen

+ 3,50

Zu unseren Vorspeisen empfehlen wir einen frischen 2025er Wein:

2025 **Blanc de Noir trocken**

Krug 0,25l 7,20 €

Spätburgunder | Qualitätswein 25-65

Flasche 0,75l 21,00 €

Gerne nehmen wir auf Ihre Unverträglichkeiten Rücksicht, sprechen Sie uns an oder fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unserer Allergenen Karte.

Hauptgänge

€

Gebratene Perlhuhnbrust

28,50

Runde Zucchini | Ajvar-Fregola Sarda | Parmesan

Hausgemachte Pasta

22,50

Burrata | Cherrytomaten | Babyspinat | Kräuterpangratto

auch als veganes Gericht möglich



Kichererbsen Curry - leichte Schärfe

22,50

Kichererbsen | Champignons | Kaiserschoten | Möhren
Erdnüsse | Basmatireis



Marktfrische Blattsalate

15,50

Gurke | Paprika | Tomate | Radieschen

geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne | hausgebackenes Brot

Kräuter-Joghurt-Dip

- mit gebratenen Knoblauchgarnelen + 10,50 €
- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen + 6,50 €
- mit Falafelbällchen + 6,00 €

Sommer-Bowl - kalt serviert

21,50

Jasminreis | Belugalinsen | Avocado | Gurke | Tomaten | eingelegte rote Zwiebeln
Räuchertofu | Furikake | Limetten-Sesam-Dressing



Unsere Weinempfehlung zu unseren Sommergerichten:

2024 Weißburgunder feinherb

Qualitätswein - 24-07

Krug 0,25l 7,20 €
Flasche 0,75l 21,00 €

vegetarisch



vegan



Regional is(s)t besser!

Bei der Fischtime 2026 entdecken Sie köstliche und nachhaltige Alternativen zu importiertem Fisch aus aller Welt.

Alle hier aufgeführten Fische 

stammen von unserem regionalen Partnerbetrieb „**Forellengut Rosengarten**“ in Trassem



FISCHTIME 2026

vom 14.-30. August 2026

Eine Aktion von



Slow Food®
Saarland

Hauptgänge

€



Forelle „Müllerin Art“ - vom Forellengut Rosengarten in Trassem

26,50

im Ganzen gebraten | braune Butter | Butterkartoffeln



Forelle Müllerin wie oben beschrieben,

28,50

zusätzlich mit in Butter gebratenen Mandeln



Gebratenes Trassemer Saiblingsfilet

29,50

lauwarmer Belugalinsenssalat aus dem Bliesgau | Tomatenconcasse



Forellenfilet im Teigmantel

29,50

Sauce Tartare | Pommes frites

Kleiner Salat mit Vinaigrette zu Ihrem Hauptgang



5,50

Rosa gebratenes Roastbeef - (200g Rohgewicht) im Pfännchen serviert

32,50

Café de Paris-Butter | Parmesan-Thymianwedges

Wildgulasch „Winzer Art“ - von Wild aus heimischen Wäldern

26,50

Preiselbeeren | Dörrtrauben | Speck | Bohnen & Möhren | hausgemachte Spätzle

Wiener Schnitzel - der Klassiker vom Kalb

27,50

Preiselbeeren | Bratkartoffeln | Speck | Zwiebeln

Klostermühlen-Burger

23,50

Kalbsfleisch-Patty | hausgebackenes Sesambrötchen

Bacon | Gurkenrelish | rote Zwiebeln | Käse vom Altfuchshof

geröstete Knoblauch-Majo | Parmesan-Thymianwedges

Süßes & Käse

€

Schokotörtchen

Clementinen-Sorbet

9,50

Crème brûlée

unser Klassiker | Beeren

9,50

Sorbetvariation

Himbeere | Passionsfrucht



6,50

Käsedessert - mit Käse vom Altfuchshof in Kahren & Ziegenkäse aus Luxemburg

Ziegenkäsepraline | Camembert | Trauben | Walnuss

hausgemachtes Zwetschgen-Chutney | hausgebackenes Klostermühlenbrot

12,50

Nussknacker Eisbecher „Mosel Cream“

Walnusseis | Haselnusseis | Krokant | Ahornsirup | Sahneklecks

Mosel Weinbrand Cream

11,50

Nussknacker Eisbecher

Walnusseis | Haselnusseis | Krokant | Ahornsirup | Sahneklecks

9,50

Süßes Klostermühlen Leckerli

Espresso (Kaffeerösterei Pauli Michels) | Eierlikör-Espuma | süße Überraschung

6,00

Affogato Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

5,00

Gemischtes Eis

3 Kugeln Eis

4,80

3 Kugeln Eis mit Sahne

5,50

Eiskaffee - mit Kaffee von der Kaffeerösterei Pauli Michels

Vanilleeis | Haselnusseis | Sahne

7,50

Unser Kulinarisches Versprechen

Genuss beginnt für uns mit Herkunft, Qualität und Vertrauen.

Als Mitglied der Landidyll Hotels stehen wir für eine Küche, die tief in ihrer Region verwurzelt ist und gleichzeitig mit Sorgfalt und Feingefühl modern interpretiert wird.

Unsere Zutaten wählen wir mit größter Aufmerksamkeit - bevorzugt saisonal, aus nachhaltigem Anbau und bevorzugt von Produzenten, die wir persönlich kennen. Diese enge Verbundenheit zur Region ermöglicht es uns, authentische Gerichte zu kreieren, die den Charakter unserer Heimat widerspiegeln.

Wir verarbeiten frische Produkte mit handwerklichem Anspruch und verzichten bewusst auf Geschmacksverstärker sowie unnötige Zusatzstoffe. Im Mittelpunkt steht stets das Produkt - ehrlich, pur und von bester Qualität.

So entsteht eine Küche, die nicht laut sein muss, um zu überzeugen, sondern durch Klarheit, Herkunft und Geschmack begeistert.

Aus unserer Region für Sie ausgewählt

Weine & Aperitifs

Weingut Otto Minn, Ockfen · Weingut Carlsfelsen, Palzem
Bischöfliche Weingüter Trier · Saarkind Winzerinitiative
FERDINAND'S Saar

Brände & Spezialitäten

Brennerei Jobelius, Valwig · Wildling, Freudenburg/Kollesleuken
Brennerei & Weingut Peter Greif, Fellerich
Familie Wacht, Saargau · Kraftbräu Brauerei, Trier

Kaffee & alkoholfreie Begleiter

Kaffeerösterei Pauli Michels · Väth Fruchtsäfte, Losheim

Aus Feld, Stall und Gewässer

Forellengut Rosengarten, Leukbachtal Trassem · Käserei Altfuchshof, Kahren
Familienfleischerei Könen, Saarburg · Hofgut Serrig · Bliesgau Ölmühle, Bliesransbach
Jagdrevier Scheiter Wald · La Provencale, Luxemburg
Imkerei Greif, Wiltingen · Pains & Tradition, Luxemburg