

PHILOSOPHIE DER GENÜSSE

UND AM ANFANG WAR...

MARE

Garnelenpfännchen mediterran 9,90 €

TIERRA

Currywurst Mallorca mit Chorizo

4,50 €

CABRA

Ziegenkäse Crôustini mit Mango-Chutney und Tomate

8,50 €

FÜR UNSERE KLEINSTEN GENIEßER

Chicken-Crossies aus Hähnchenbrustfilet und Pommes Gemüse oder Salat

6.00

Nudeln in Tomatensauce oder Sahnesauce mit Gemüse oder Salat

6.00

Schnitzelchen im Butterschmalz gebraten, Fritten und Gemüse oder Salat

6.00

**FÜR DIE JÜNGSTEN GÄSTE IM SUDHAUS
MACHEN WIR GERNE (FAST) ALLES MÖGLICH**

Unsere Servicemitarbeiter helfen Ihnen
sehr gerne bei der Wahl!

DIE GOLDENE MITTE ...

STEAKKULTUR

zu all unseren Steaks reichen wir eine Kombination aus Blattsalaten und Rohkostsalaten

MÄNNERPHANTASIE

zartes Rumpsteak argentinischen Angusrind mit Röstzwiebeln auf dunklem Fleischsaft

22,50

DREIFALTIGKEIT

saftiges irisches Filetsteak, krustig angebraten dazu ein Gedeck von 3 Soßen

26,50

KOMPOSITION DER SINNE

Charolais- Entrecôte und Genießer-Kräuterbutter „Café de Paris“ mit französischem Flair

19,50

LAND UND MEER

Irisches Filetsteak mit krossen Riesengambas und drei Soßen. Die ultimative Feinschmecker Kombination auf einem Teller. Wahrer Luxus für den Gaumen. Mehr geht nicht.

29,50

Sättigungsbeilage nach Wahl

Steakhouse-Pommes
Goldgelb-knusprig,
einfach lecker!

Rosmarinkartoffeln
Köstliche Knollen mit
mediterranem Aroma

Dibbelabbes
Für Lokalpatrioten mit
Speck und frischen Kräutern

Wie dürfen wir Ihr Steak für Sie grillen?

UNSERE GARSTUFEN

Rare

Das Fleisch wird kräftig angebraten, es erreicht dabei im Inneren eine Maximaltemperatur von 45°C und ist damit noch roh. Der austretende Fleischsaft ist dunkelrot gefärbt.

Medium Rare

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten, so dass es im Kern bis auf etwa 50°C erhitzt wird. Es erscheint dadurch immer noch blutig. Der austretende Fleischsaft ist rötlich.

Medium

Das Fleisch wird bei starker Hitze gebraten, so dass es im Kern bis auf etwa 55°C erhitzt wird. Innen ist das Fleisch noch blutig. Der austretende Fleischsaft ist rötlich.

Well Done

Das Fleisch wird auf kleinem Feuer langsam gebraten, so dass es im Kern nur noch ganz leicht rosa ist. Es hat im Kern eine Temperatur von etwa 85°C. Der Fleischsaft ist klar. Diese Garstufe wird von unserem Küchenchef nicht empfohlen, da das Fleisch dadurch trocken und zäh sein kann.

DIE GOLDENE MITTE...

PHANTASIE IN GRÜN

Marktfrische bunte Salatkreationen mit verschiedenen Toppings
und Dressing nach Wahl

FLÜGELSTÜRMER

Hähnchenbrust und sautierte Champignons & Knoblauchaioli

14,90

DREIFISCH

Zander/Gambas/Fangfrisch & Aioli

18,50

MACHT DER AROMEN

Streifen vom Roastbeef & Mango-Chutney

18,50

SALAT CABRA

Bunter Salat mit gratiniertem Ziegenkäse und Honignüssen

14,50 €

Dressing nach Wahl

Balsamico oder Kräutercrème

DIE GOLDENE MITTE...

QUERBEET

GESCHMACK DER SONNE

Spaghetti, Rucola, Kirschtomaten, Oliven, Peperoni, Pinienkerne,
Knoblauch, Chili, Parmesan

12,50

DIBBELABBES

Saarlandklassiker für Lokalpatrioten

mit Apfelmus

9,50 €

Deluxe mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich

13,90 €

CORDON BLEU

mit Schwarzwälder Schinken und Emmentaler, Pommes und Salat

14,50 €

DER GUTE SCHLUSS ...

KLEINE SÜNDE

Halbflüssiger Schokokuchen mit Frucht-Espuma 5,90 €

HÜFTGOLD

Crème brûlée 5,90 €

SCHÖN CREMIG

Cashew-Eis mit Waldbeersoße 5,90 €