

## VORSPEISEN

### Flammkuchen frisch aus dem Ofen Tarte flambée fresh from the oven Tarte flambée tout juste sorti du four

Elsässer Art // Alsatian style // à l'alsacienne 14,90

mit geräuchertem Lachs und frisch gehacktem Dill // with smoked salmon and freshly chopped dill // au saumon fumé et à l'aneth fraîchement haché 16,50

Vegetarisch mit mediterranem Gemüse // vegetarian with mediterranean vegetables // végétarien avec légumes méditerranéens 14,90

### *Regionale Empfehlung*

### Beilagensalat Leaf salad // Salade verte

mit Hausdressing oder wahlweise Orangen Vinaigrette // Side salad with house dressing or optional orange vinaigrette // au vinaigrette fait maison ou, au choix, vinaigrette à l'orange 7,50

*Essig Öl Dressing auf Wunsch // Vinaigrette à l'huile et au vinaigre sur demande //  
Vinegar oil dressing on request*



### Quiche Lorraine

an frischem mariniertem Salat // with fresh marinated salad // à la salade fraîche marinée 16,90

### Geröstetes Walnussbrot Toasted walnut bread // Pain aux noix grillé

mit Ziegenfrischkäse und Rote Bete Salat // with fresh goat's cheese and beetroot salad  
avec fromage de chèvre frais et salade de betteraves rouges 15,90

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann auf Wunsch jederzeit eingesehen werden.

## SUPPEN

### Kartoffel-Lauch-Suppe Potato and leek soup Soupe de pommes de terre

mit Parmesan-Croutons  
with parmesan croutons  
et poireaux avec croûtons au parmesan 8,40

mit wahlweise geröstetem Speck  
with optional roasted bacon  
avec, au choix, du lard grillé + 2,00

### Kürbiscremesuppe Pumpkin cream soup Soupe à la crème de potiron

mit steirischem Öl und gerösteten Kernen  
with styrian oil and roasted seeds  
avec huile de Styrie et graines grillées 9,50



### Regionale Lieferanten mit Spitzenqualität

Um Ihnen das Beste Saarländischer Gastlichkeit bieten zu können, haben wir unser Angebot ganz auf die Regionalität ausgerichtet. Wir beziehen unsere Produkte nach Möglichkeit von regionalen Lieferanten.

## HAUPTGANG SALATE

### **Frischer Blattsalat** **Fresh leaf salad // Salade verte fraîche**

mit Hausdressing // with home-made dressing // avec vinaigrette maison  
13,50

### **Atlantischer Genuss-Salat** **Atlantic delight salad // Salade atlantique gourmande**

Lisdorfer Blattsalate an Hausdressing begleitet von Lachs und Garnelen in Kräutern gegart  
Lisdorf leaf salad accompanied by salmon and prawns cooked in herbs // Salade verte de Lisdorf  
accompagnée de saumon et de crevettes cuits aux herbes  
26,90

### **Lisdorfer Salat** **Salad „Lisdorf“ // Salade de „Lisdorf“**

Lisdorfer Blattsalate an Hausdressing dazu Bratkartoffeln und Spiegelei vom Geflügelhof Lorson  
Lisdorf leaf salad with house dressing served with fried potatoes and fried egg from Lorson poultry  
farm // Salades vertes de Lisdorf à la vinaigrette maison accompagnées de pommes de terre  
sautées et d'un œuf au plat de la ferme Lorson  
18,50

### **Gemischter Blattsalat mit Putenstreifen** **Mixed leaf salad with turkey strips // Salade verte mixte avec lamelles de dinde**

Lisdorfer Blattsalate an Hausdressing mit Putenstreifen  
Lisdorf leaf salad with house dressing and turkey strips  
Salades vertes de Lisdorf avec vinaigrette maison et lamelles de dinde  
19,50

*Alle Salate servieren wir auf Wunsch auch mit Essig Öl Dressing.  
All salads are served with vinegar oil dressing on request.  
Sur demande, nous servons toutes les salades avec une vinaigrette à l'huile et au vinaigre.*

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann auf Wunsch jederzeit eingesehen werden.

## HAUPTGÄNGE

### **Knusprig gebratenes Wiener Schnitzel** **Crispy roasted Wiener schnitzel** **Escalope viennoise original croustillant**

vom Kalb à la Linslerhof, serviert mit Pommes frites und Beilagensalat  
veal, á la Linslerhof, served with chips and side salad  
de veau à la Linslerhof, servie avec des pommes frites et une salade d'accompagnement  
29,50 (kleine Portion für 23,50)

Veganes Schnitzel // Vegan Schnitzel // Escalope végétalienne  
27,90 (kleine Portion für 23,50)

Champignon-Sauce // Mushroom-Sauce  
Sauce aux champignons + 4,50

*Linslerhof Signature*

### **Schweinebäckchen in ihrer Sauce** **Pork cheeks in their sauce // Joes de porc dans leur sauce**

dazu dreierlei Tagliarini und geschmortes Wurzelgemüse  
with three kinds of tagliarini and braised root vegetables  
accompagnées de trois sortes de tagliarini et de légumes-racines braisés  
26,50



*Saarland*★

### **Regionale Lieferanten mit Spitzenqualität**

Um Ihnen das Beste Saarländischer Gastlichkeit bieten zu können, haben wir unser Angebot ganz auf die Regionalität ausgerichtet. Wir beziehen unsere Produkte nach Möglichkeit von regionalen Lieferanten.

## HAUPTGÄNGE

**Ravioli mit Ziegenkäse und Pinienkernen**  
**Ravioli with goat's cheese and pine nuts**  
**Raviolis au fromage de chèvre et aux pignons de pin**

in Kirschtomatensugo und Hand gehobeltem Parmesan  
in cherry tomato sauce and hand-sliced Parmesan cheese  
dans une sauce aux tomates cerises et parmesan râpé à la main

21,50

### *Linslerhof Klassiker*

**Rumpsteak vom Angus Rind**  
**Rumpsteak of Angus beef**  
**Rumpsteak de bœuf de race Angus**

mit hausgemachter Knoblauch Röstzwiebel Butter, dazu Pommes frites und gegrillte Paprika  
with homemade garlic roasted onion butter, served with chips and grilled peppers  
avec beurre maison à l'ail et aux oignons frits, accompagné de frites et de poivrons grillés

34,50

Bordeaux Rotwein Jus // Bordeaux red wine jus // Jus de vin rouge de Bordeaux + 4,50



## HAUPTGÄNGE

### *Leichter Genuss aus dem Meer*

**Label Rouge Lachsfilet**  
**Label Rouge salmon fillet**  
**Filet de saumon Label Rouge**

an geräuchertem Teriyaki Tomaten Schaum dazu glacierte Edamame und Salbei Polenta  
with smoked teriyaki tomato foam served with glazed edamame and sage polenta  
à la mousse de tomates fumées Teriyaki, accompagné d'edamame glacé et de polenta à la sauge

29,80



**Gran Parino Schweinefilet unter einer Kräuterhaube**  
**Gran Parino pork fillet under a herb topping**  
**Gran Parino Filet de porc sous un chapeau d'herbes**

an Café de Paris Sauce dazu Wilder Brokkoli und Topinambur Püree  
with Café de Paris sauce served with wild broccoli and Jerusalem artichoke puree  
sauce Café de Paris, brocoli sauvage et purée de topinambour

28,50

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann auf Wunsch jederzeit eingesehen werden.

### *Saarland* **Regionale Lieferanten mit Spitzenqualität**

Um Ihnen das Beste Saarländischer Gastlichkeit bieten zu können, haben wir unser Angebot ganz auf die Regionalität ausgerichtet. Wir beziehen unsere Produkte nach Möglichkeit von regionalen Lieferanten.

## DESSERTS

**Eis von Henry's Eismanufaktur in Saarbrücken**  
**Ice cream from Henry's Eismanufaktur in Saarbrücken**  
**Glace de Henry's Eismanufaktur à Sarrebruck**

veganes Schokoladensorbet, Erdbeersorbet, Vanille, Pistazie  
vegan chocolate sorbet, Strawberry sorbet, vanilla, pistachio  
sorbet au chocolat végétalien, sorbet à la fraise, vanille, pistache  
3,20 pro Kugel

**Gemischtes Eis (3 Kugeln)**  
**Mixed ice cream (3 scoops)**  
**Glace mixte (3 boules)**

8,90

mit extra Sahne  
with extra cream  
avec crème supplémentaire

1,50

## DESSERTS

### **Choux au Craquelin**

gefüllt mit Schokoladenmousse und Himbeerkompott dazu frische Früchte  
filled with chocolate mousse and raspberry compote served with fresh fruit  
fourrés de mousse au chocolat et compote de framboises avec fruits frais  
12,50

### **Crème brûlée**

10,50

**Gebackene Zwetschgen mit Buttercrumble**  
**Baked plums with butter crumble**  
**Pruneaux cuits au four avec crumble au beurre**

dazu Lotuseis und frische Beeren  
served with lotus ice cream and fresh berries  
glace au lotus et baies fraîches  
9,90

*Käseteller auf Anfrage // Cheese plate on request // Assiette de fromages sur demande*

Saarland

### **Regionale Lieferanten mit Spitzenqualität**

Um Ihnen das Beste Saarländischer Gastlichkeit bieten zu können, haben wir unser Angebot ganz auf die Regionalität ausgerichtet. Wir beziehen unsere Produkte nach Möglichkeit von regionalen Lieferanten.

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann auf Wunsch jederzeit eingesehen werden.

## OFFENAUSSCHANK

### Crémant

Crémant d'Alsace „Cuvée Linslerhof“  
Cave Vinicole de Hunawihr, Hunawihr

0,1l  
6,50

### Rosé Sekt

Pinot Rosé Sekt  
Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm, Perl-Sehndorf

0,1l  
7,00

### Champagner

Spécial Réserve Brut Champagne Veuve Pelletier

0,1l  
14,00

### Weißwein

Weißburgunder „Linslerhof“  
Weingut Schmitt-Weber, Perl

0,2l  
9,50

Riesling Hochgewächs „Ockfener Scharzberg“  
Weingut Brogsitter, Grafschaft-Gelsdorf

9,50

Grauer Burgunder (Bio & Demeter-Wein)  
Gutsabfüllung Gustavshof, Rheinhessen

9,50

Blanc de Blanc Chardonnay  
Bouchard Aîné & Fils, Beaune

9,50

### Rosé

Spätburgunder Rosé QbA  
Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm, Perl-Sehndorf

0,2l  
9,50

### Rotwein

Le Grand Chapelain Bordeaux AOC  
Domaine Antoine Moveix, St. Emilian

0,2l  
9,50

Primitivo Salento IGT „Quota 29“  
Cantine Menhir, Minervino di Lecce

9,50

Spätburgunder „Linslerhof“  
Weingut Brogsitter, Grafschaft-Gelsdorf

9,50

Coto de Hayas Crianza  
Campo de Borja

9,50

Wir stehen Ihnen gerne beratend zur Seite. Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. und Service

## WEISSWEINE (0,75l)

### Mosel

**Weißburgunder „Linslerhof“**, Weingut Schmitt-Weber, Perl **32,00**  
100 % Weißburgunder / trocken  
*Sattes Bukett von Zitrusfrüchten und Ananas. Am Gaumen voll und ausgewogen. Köstliche Aromen von reifem Pfirsich und Aprikose runden die feine Säure dieses Weißburgunders ab.*

**Auxerrois QbA**, Weingut Schmitt-Weber, Perl **34,00**  
100 % Auxerrois / trocken  
*Die Nase besticht durch Aromen von frischen Birnen, Quitte und Ananas, welche sich auch am Gaumen wiederfinden, unterlegt von einer leicht nussigen Note. Im Abgang sehr ausgewogen mit einer feinen Textur und gut eingebundener Säure.*

**Grauer Burgunder QbA**, Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm, Perl-Sehndorf **37,00**  
100 % Grauburgunder / trocken  
*Ein sehr ausgewogener und vollmundiger Wein. Seine frischen und komplexen Fruchtaromen erinnern an Ananas, Aprikose, Limette und Melone. Im Abgang kraftvoll mit einem sehr ausgewogenen Säurespiel.*

**Riesling QbA**, Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Morscheid **34,50**  
100 % Riesling / trocken  
*In der Nase köstliche Aromen von Maracuja, Pfirsich und Limette. Am Gaumen saftig und mineralisch. Sehr facettenreicher Riesling, herrlich erfrischend mit kräftiger aber charmanter, saftiger Struktur und viel heller Frucht.*

### Saar

**Riesling Hochgewächs „Ockfener Scharzberg“**, Weingut Brogsitter, Grafschaft-Gelsdorf **34,50**  
100 % Riesling / trocken  
*Die Heimat des Riesling Hochgewächs ist der Ockfener Scharzberg, an den Ufern der Saar. Der individuelle Charakter, der feine Körper und die fruchtige, angenehme und nicht belastende Säure sowie die Fülle seiner Bukettstoffe verleihen diesem Riesling Rasse und Klasse.*

**Saar Riesling**, Van Volxem, Wiltingen **44,50**  
100 % Riesling / trocken  
*Intensiver Duft von reifen gelben Früchten wie Aprikosen, Mirabellen, Quitte und Pfirsich, begleitet von feinsten Blütenaromen wie Flieder und intensiv mineralische Noten. Am Gaumen eine frische, lebendige Art und ein cremiges Mundgefühl sowie einer geschmeidigen, seidenen Textur im Abgang.*

Wir stehen Ihnen gerne beratend zur Seite. Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. und Service

## WEISSWEINE (0,75l)

### Pfalz

**Riesling „Gutswein“ QbA**, Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen **29,50**

100 % Riesling / trocken

*Filigrane Pfirsichnote und Zitrusanklänge. Dieser, auf der Zunge geradezu tänzelnde Wein, besticht durch seine außerordentlich saftige Frucht und einer feinen und zugleich erfrischenden Säure.*

**Grauer Burgunder Bio & Demeter Wein**, Gutsabfüllung Gustavshof, Rheinhessen **32,50**

100 % Grauer Burgunder / trocken

*Fruchtig, trockener Typ. Ausgeglichener Duft nach Ananas und Banane. Intensiver, stoffiger Geschmack mit milder Säure.*

**Sauvignon blanc „Goldkapsel“ QbA**, **38,90**

Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen

100 % Sauvignon blanc / trocken

*Verführerisch duftende Nase nach Stachelbeere, Kiwi, Litschi, Papaya und Maracuja.*

*Am Gaumen treffen sich die tropischen und exotischen Aromen mit einer schönen, mineralischen Textur und vereinen sich zu einem brillanten und harmonischem Ganzen.*

*Der Sauvignon besticht mit einer fordernden und packenden Präzision und saftigen*

*Holunderaromen, reifer Stachelbeere und enormer Würze von Kaffee und gerösteten*

*Haselnüssen.*

### Ahr

**No. 1 QbA**, Weingut Brogsitter, Grafschaft-Gelsdorf **37,90**

100 % Spätburgunder (weiß gekeltert) / trocken

*Am Gaumen ansprechende Aromatik von roten Früchten, welche einen frischen*

*Eindruck hinterlässt, der zum Abgang hin deutlich cremig wird. Kraft und Säurearmut*

*eines Spätburgunders gepaart mit der Frische, Frucht und Eleganz eines spritzigen,*

*nicht zu trockenen Weissweins.*

### Piemonte

**Roero Arneis DOCG**, Giacosa Fratelli, Neive **39,00**

100 % Arneis / trocken

*In der Nase zeigt sich der Wein mit einem floral unterlegten, leicht von Kräutern*

*durchsetztem Bukett von Zitrusfrüchten, Pfirsich und Melone. Am Gaumen ist er*

*ausgewogen und frisch. Langanhaltend zeigen sich die Fruchtaromen gepaart*

*mit einer angenehmen mineralischen Note im Abgang.*

## WEISSWEINE (0,75l)

### Lombardei

**Lugana I Frati DOC**, Cà dei Frati, Lugana **39,90**

100 % Trebbiano di Lugana / trocken

*Noten von reifen Birnen und Aprikosen, die durch feine Kräuter- und Blütendüfte liebreizend und fein flankiert werden. Erfrischend und sehr lebendig.*

### Languedoc

**Blanc de Blanc**, Bouchard Aîné & Fils, Beaune **29,90**

100 % Chardonnay / trocken

*In der Nase Aromen von Aprikose und Birne und Haselnuss, unterlegt von der*

*sortentypischen, dezent buttrigen Note. Am Gaumen frisch, mit ansprechender*

*Zitronennote. Ein vollharmonischer, strahlend gehaltvoller Klasse Weißwein.*

### Elsass

**Gewürztraminer Rosenberg AC „Bio“**, Domaine Stentz-Buecher, Wettolsheim **38,90**

100 % Gewürztraminer / trocken

*Gewürztraminer aus Bio Anbau und langem Feinhefe-Kontakt. In der Nase deutliche*

*Aromatik mit viel Litschi, kandierten Zitrusfrüchten, dezent Waldhonig und Vanilleschote.*

*Am Gaumen kühl und würzig mit wenig Säure, die Frucht ist saftig und spielt ihre kräutrige*

*und würzige Seite dezent aus.*

### Loire

**Sancerre AC „Les Belles Vignes“**, Domaine Fournier, Verdigny-en-Sancerre **42,00**

100 % Sauvignon blanc / trocken

*Grünliches, blasses Strohgelb, zu Anfang verhalten in den Aromen, mit der Zeit im Glas*

*deutlicher mit klaren Fruchtnoten von Stachelbeeren und feiner Mineralität. Am Gaumen*

*frisch mit einem knackigen Säurerückrat. Sehr harmonisch am Abgang.*

### Burgund

**Petit Chablis AOC „Domaine des Iles“**, Gérard Tremblay, Chablis **42,00**

100 % Chardonnay / trocken

*Gérard Tremblay ist ein Pionier des modernen Chablis und erzeugt Weine mit floralen*

*Duftnoten von weißen Blumen und Akazien. Dieser Chablis besitzt einen feinen Duft*

*und eine schöne Frucht. Ein typischer, eleganter Chardonnay.*

---

## ROSÉWEINE (0,75l)

---

### Mosel

**Spätburgunder Rosé QbA**, Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm, Perl-Sehndorf **37,00**  
100 % Spätburgunder / trocken  
*Seine würzige Nase erinnert an feine Waldfrüchte. Am Gaumen ist er klar, direkt und lebendig frisch, geradlinig mit einer animierenden und sehr saftigen Art. Wohl balanciert und von einem langen Nachhall zeigt er sich auch im Abgang.*

### Provence

**Pleine Nature Méditerranée**, biologischer Weinbau **32,50**  
Grenache, Cinsault / trocken  
*Lachsfarbende Farbe, ein Bukett mit Noten von weißen Früchten und Johannisbeeren. Am Gaumen geschmeidig und anmutend, mit Aromen von Pfirsich und Aprikose. Zart und delikat, mit einer angenehmen Frische im Abgang.*

### Toscana

**Rosato di Toscana IGT (Bio)**, **42,00**  
Rocca di Montegrossi, Monti in Chianti  
Sangiovese, Canaiolo / trocken  
*Grandioser, streng limitierter Bio Wein vom Nachkommen der berühmten Familie, die den Chianti schuf. Der Wein besticht durch seine Lachs- bis zu korallenroter Farbe. In der Nase entfalten sich faszinierende Aromen, die an frische Erdbeeren und Himbeeren mit Champagner erinnern. Am Gaumen zeigt er sich erfrischend, feinfruchtig und seidig mit einer extremen Eleganz. Sicherlich der Feinste und Eleganteste Rosato Italiens!*

---

## ROTWEINE (0,75l)

---

### Ahr

**Spätburgunder „Linslerhof“ QbA**, Weingut Brogsitter, Grafschaft-Gelsdorf **34,50**  
100 % Spätburgunder / trocken  
*Rubinfarben im Glas und feinwürziges Bouquet in der Nase. Der Spätburgunder überzeugt mit einem komplexen Fruchtaroma, von saftigen, reifen Beeren und einem fleischigem, kräftigem Körper.*

**Ahr Spätburgunder Private Edition QbA**, Weingut Brogsitter, Grafschaft-Gelsdorf **38,90**  
100 % Spätburgunder / trocken  
*Ein sehr eleganter Spätburgunder mit reichhaltigem Bukett von reifen Kirschen und Waldbeeren. Mittlerer Körper mit gut eingebundenen Tanninen und dezenter Säure. Der Abgang ist anhaltend und sehr ausgewogen.*

## ROTWEINE (0,75l)

### Bordeaux

**Le Grand Chapelain, Bordeaux AOC, Domaine Antoine Moueix, Saint-Émilion** 32,50  
Merlot, Cabernet Sauvignon / trocken  
*In der Nase ein köstlicher Duft von roten Beeren, Kirschen, Schokolade und etwas Vanille. Sein mittlerer Körper und die weichen Tannine sorgen für einen rundum harmonischen Wein mit delikatem Abgang.*

**Château Franc Couplet, Bordeaux AOC Supérieur,** 39,90  
Château Franc Couplet, Landerrouat (Entre-Deux-Mers)  
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc / trocken  
*Dunkle rubinrote Farbe. Am Gaumen rote Fruchtaromen mit Pflaumen- und Kirschmarmelade und Vanillenoten. Ausgewogener, reicher Körper mit raffinierten Tanninen. Ein hochkarätiger Bordeaux Supérieur.*

**Château Lafitte, Côtes de Bordeaux AOC, Château Lafitte, Camblanes** 52,90  
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot / trocken  
*Anklänge von Pflaumen, Kirschen und Waldbeeren erfassen die Nase und erschaffen ein fruchtiges Bukett. Am Gaumen hat er trotz seiner Kraft einen weichen und runden Geschmack, der zusammen mit kernigen Tanninen auf der Zunge zergeht. Das Finale wird durch seine Länge noch übertroffen.*

**Château La Tonelle Haut Medoc, Cru Bourgeois AOC,** 52,90  
*Ein Klasse Bordeaux aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot. Verführerischer Veilchenduft und rote Beeren, sehr vollmundig und elegant. Die Lage La Tonnelle liegt in der gleichnamigen Gemeinde. Auf 25 ha Rebfläche wachsen die Trauben an Rebstöcken, die bis zu 40 Jahre alt sind.*

**Château Haut Boutisse Cuvée Origin, Saint Émilion Grand Cru** 59,90  
*Schöne Granatfarbe mit violetten Reflexen. Die komplexe Nase präsentiert eine schöne Synergie zwischen den Aromen von Erdbeermarmelade und Rose begleitet von feinen Rauchnoten und getrockneten Feigen. Am Gaumen bietet er eine sehr schöne Balance zwischen Volumen und Frische. Schöne Noten von blondem Tabak sind im Abgang wahrnehmbar.*

## ROTWEINE (0,75l)

### Rhône

**Côtes du Rhône Rouge AOC, E. Guigal, Château d'Ampuis, Ampuis** 37,50  
Syrah, Grenache, Mourvèdre / trocken  
*Feines, würziges Bukett mit Kirscharomen. Am Gaumen sehr ausgewogen mit einem vollen, dicht strukturierten Körper. Die seidigen, gut eingebundenen Tannine führen in einen langen, sehr eleganten Abgang.*

**Châteauneuf du Pape Cellier des Princes Reserve,** 68,00  
Château de Beaucastel, Courthezon  
Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault / trocken  
*In der Nase würzige Noten von Kirschen, schwarzen Beeren, Pfeffer und Zimt. Am Gaumen paaren sich Nuancen von Kaffee und geröstetem Brot hinzu. Der Abgang ist vollmundig und reichhaltig mit knackigen Tanninen.*

### Burgund

**Bourgogne Haut-Côtes de Beaune „Les Prieurés“, Bouchard Aîné & Fils, Beaune** 59,90  
100 % Pinot noir / trocken  
*Elegante Nase mit Aromen von Früchten in Alkohol, Kirsche und Pflaume. Ein körperreicher Wein, fleischig, reich, fest und mit guter Säure und Aromen von Kirsche. Langanhaltender Abgang mit geschliffenen Tanninen.*

### Campo de Borja

**Coto de Hayas Crianza, Bodegas Aragonesas** 34,50  
Grenache & Tempranillo / trocken  
*In der Nase komplexe Aromen mittlerer Intensität mit würzigen und fruchtigen, reifen Noten. Im Geschmack weich und breit. Ebenso fruchtig mit eingebauten, aromatischen Tanninen der Eiche. Langer Nachgeschmack.*



## ROTWEINE (0,75l)

### Ribera del Duero

**Tinto Pesquera Crianza D.O.,** 69,00  
Bodegas Alejandro Fernández, Pesquera de Duero (Valladolid)  
100 % Tempranillo / trocken  
*Im Bouquet offenbart sich ein komplexes Aromenspiel von Vanille, Mandel, Kirsche, Pflaume und schwarzen Johannisbeeren. Am Gaumen zeigt der Wein eine potente Aromatik, sehr feinziselierte Tanninstruktur und eine wunderbare Frische. Edel, fein, lang, filigran und doch muskelbepackt, der enorm lange Nachklang.*

### Apulien

**Primitivo Salento IGT „Quota 29“,** Cantine Menhir, Minervino di Lecce 32,90  
100 % Primitivo / trocken  
*Würziger Duft nach reifen, eingekochten Beeren mit Nuancen von Zwetschge und Amarenakirsche. Am Gaumen entfaltet sich süßliche Frucht mit Noten von Kräutern und Schokolade. Feine Holzaromen, trockene, fast sandige Tannine und eine deutliche Kokosnote enden in einem fruchtigen und langen Abgang.*

### Toskana

**Chianti Classico DOCG,** Azienda Agricola Le Regge, Greve in Chianti 44,50  
Sangiovese, Merlot, Canaiolo / trocken  
*Ein Jahr im großen Eichenfass gereift. Ein Wein mit Feinheit. In der Nase Aromen von Kirsche, Bittermandel und Vanille. Am Gaumen die volle Frucht von dunkler Kirsche, Mandel, Kaffee und Vanille. Sehr sanfte und gut eingebundene Tannine. Langer Abgang.*

**Poggio Ai Ginepri Bolgheri Rosso DOC,** 49,00  
Tenuta Argentiera, Castagneto Carducci, Bolgheri  
Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot / trocken  
*In der Nase zeigt er Aromen von Waldbeeren die von leicht würzigen Noten untermalt werden. Am Gaumen ist der Wein rund, weich und vollmundig mit einer schön ausgeprägten Fruchtigkeit und einer leichten Süßholznote im Finale.*

**Vino Nobile di Montepulciano DOC,** Avignonesi, Valiano de Montepulciano 58,90  
100 % Sangiovese / trocken  
*Intensive Aromen von frischen roten Früchten und Unterholz mit einer Andeutung süßer Gewürze. Der Wein reift 12 Monate in Barrique und 6 Monate in größeren Eichenfässern. Diese Reifung gibt ihm einen runden, mittleren Körper mit eleganten, seidigen Tanninen und einen langen Nachhall.*

## ROTWEINE (0,75l)

### Piemont

**Barbera d'Alba „Maria Gioana“ Barrique,** Giacosa Fratelli Snc, Neive 48,90  
100 % Barbera / trocken  
*Verführerischer Duft nach Lakritze, Schokolade und dunklen Waldbeeren. Die einjährige Barrique-Reife verleiht dem Wein einen herrlichen Schmelz mit zarten Holznoten. Am Gaumen ist der Wein reich und geschmeidig. Der Abgang ist mit den abgerundeten Gerbstoffen, sehr harmonisch.*

**Barolo „Bricco delle Viole“ DOCG,** G.D. Vajra, Barolo 99,00  
100 % Nebbiolo / trocken  
*Eleganter Barolo, der im großen Holz reift. Duftet nach frischen roten Waldfrüchten und Kräutern; geschliffene Textur, robuste, gut eingebundene Gerbstoffe, lebendige Säure und ein feinziseliertes Finale.*

### Sardinien

**Cannonau di Sardegna Riserva DOC,** Sella & Mosca, Alghero 42,50  
100 % Cannonau / trocken  
*In der Nase setzen sich saftige Sauerkirsche und Pflaume in Szene und verwöhnen mit feinem Zedernholz und leisen, aber bestimmten mediterranen Noten frischer Kräuter. Warm und mit einer hervorragenden Struktur zeigt er sich dann am Gaumen und wird von entwickelten Tanninen gestützt.*

## SCHAUMWEINE (0,75l)

### Champagner

#### Champagner Veuve Pelletier

76,00

Der Veuve Pelletier vom Champagnerhaus Veuve Cliquot ist aus 2 Rebsorten, Chardonnay und Pinot noir, gekeltert. Im Mund ist dieser Champagner kräftig mit einer schönen Lebendigkeit und einer feinen und angenehmen Perlage.

### Crémant

#### Crémant d'Alsace „Cuvée Linslerhof“ Brut ACC, Cave Vinicole de Hunawehr, Hunawehr 35,00

Pinot blanc, Pinot gris, Pinot Auxerrois / trocken

Nach traditioneller Champagner-Methode hergestellt. Feine Noten von Brioche und weißen Blumen spiegeln sich in der Nase wider. Die spritzige Perlage, verbunden mit einer eleganten Säure und vollem Körper, schmeichelt dem Aroma von frischem Obst.

### Sekt

#### „Linslerhof“ Sekt, Bernard Massard Sektkellerei, Trier

28,50

Cuvée / trocken

Fein abgestimmtes „Traditions-Cuvée“, voll spritziger Eleganz. Angenehmer Frucht-Säure-Spiegel und belebende Perlage.

#### Pinot Rosé Sekt, Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm, Perl-Sehndorf

42,50

Pinot noir / trocken

In der Nase filigrane Noten von Erdbeere und Honigmelone. Diese spiegeln sich ebenfalls am Gaumen wieder, gepaart mit Nuancen von Bittermandel und roten Früchten. Eine feine Perlage und eine dezente Säure runden diesen Rosé Sekt ab.

## WEITERE GETRÄNKE

### Mineralwasser

0,25l 0,75l

Teinacher Gourmet Medium oder Naturell

3,50 7,50

### Alkoholfrei

0,3l 0,5l

Apfelsaft & Apfelsaftschorle

4,00 5,00

Johannisbeerschorle

4,00 5,00

Rabarberschorle

4,00 5,00

Coca-Cola, Cola Zero

4,00 5,00

Fanta, Sprite, Mezzo-Mix

4,00 5,00

Orangina gelb oder rot

0,25l 4,00

Teinacher Eistee Zitrone oder Pfirsich

0,33l 4,00

Teinacher Genuss Limonade: Mango-Maracuja-Orange, Limette-Minze, Johannisbeer-Holunder

0,33l 4,00

Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon

0,30l 4,50

### Säfte - fruchtiges von Merziger *Saarland\**

0,3l 0,5l

Orangensaft

4,00 5,50

Johannisbeersaft

4,00 5,50

Rhabarbersaft

4,00 5,50

### Heißgetränke



pro Tasse / Glas

Tasse Kaffee/Hag

3,90

Espresso

3,90

Espresso macchiato

4,20

Doppelter Espresso

4,50

Cappuccino

4,50

Latte macchiato, Milchkaffee

4,50

Tasse Schokolade

4,90

Schokolade mit Rum, Bailey´s oder Amaretto

6,90

Grog

4,50

Glas Tee - Verschiedene Sorten aus dem Teehaus Ronnefeldt

3,90

## WEITERE GETRÄNKE

### Aperitifs und Süßweine

Martini bianco, rosso, extra dry	5cl	5,00
Sherry Sandemann medium dry / fino	5cl	6,00
Niepoort Tawny Port	5cl	6,00
Don Pablo Port White	5cl	6,00
Ricard	2cl	4,50
Aperol pur	4cl	4,50
Campari pur	4cl	5,00
Cynar	4cl	5,00
Campari - mit Soda oder Orange	4cl	7,00
Aperol Lemon Spritz (Aperol, Bitter Lemon)		8,50

### Schaumwein


Champagner "Veuve Pelletier"	10cl	14,00
Crémant "Linslerhof Cuvée"	10cl	6,50
Kir Crémant (Crème de Cassis, Crémant)		8,00
Aperol Spritz (Sekt, Aperol, Soda)		8,50
Hugo (Sekt, Holunderblütensirup, Soda)		8,50
Lillet Wild Berry (Lillet blanc, Schweppes Wild Berry)		8,50
Rhabarber Spritz (Sekt, Rhabarbersaft, Soda)		8,50
Linslertraum (Sekt, Aperol, Rhabarbersaft)		8,50

### Bier

Bitburger Pils vom Fass (auch als Radler)	0,30l	0,50l
Karlsberg Urpils vom Fass (auch als Radler)	4,20	5,90
Linslerhof „Hofbier“ Hell vom Fass	4,20	5,90
Paulaner Weißbier vom Fass		5,90
Flasche Paulaner dunkles Weizen		5,90

### Alkoholfreies Bier

Flasche Karlsberg alkoholfrei (auch als Radler)	0,33l	0,50l
Flasche Paulaner alkoholfreies Weizen	4,20	5,90

 Die Getränke mit diesem Zeichen stammen von Herstellern hier aus unserer Region.

## WEITERE GETRÄNKE

### Whisky

Jameson	4cl	6,00
Tullamore Dew		7,00
Chivas Regal 12 Jahre		10,00
Johnnie Walker Black Label		10,00
Johnnie Walker Red Label		6,00
Jack Daniel's		6,00

### Digestif

Remy Martin VSOP	2cl	7,50
Hennessy Fin de Cognac		9,50
Asbach Uralt		5,00
Brandy Cardenal Mendoza		9,00
Calvados Père Magliore VSOP		7,50
Grappa Monter		6,50
Grappa Vuisinâr Riserva Nonino		9,50
Grappa Antica Cuvee Nonino		9,50
Grappa Il Moscato Nonino		9,50

### munter mit Monter 2cl

Williamsbirnenbrand	5,50
Mirabellenbrand	5,50
Kirschbrand	5,50
Waldhimbeerbrand	5,50
Nussschnaps	5,50
Alter Birnenbrand	6,50
Alter Pflaumenbrand	6,50
Alter Apfelbrand	6,50

### Monter's Liköre 2cl

Mirabelle	5,50
Mispel	5,50
Sauerkirsche	5,50

### Liköre

Bailey's Irish Cream	2cl	6,00
Sambuca		6,00
Amaretto		6,00
Ouzo 12		6,00

### Bitter

Ramazzotti	2cl	6,00
Fernet Branca		6,00
Averna		6,00
Jägermeister		6,00

### Spirits

Linie Aquavit	2cl	4,50
Tequila Sierra Gold		4,50
Tequila Sierra Blanco		4,50
Bacardi Rum	4cl	6,00
Havana Club 3 Jahre		6,00
Wodka Absolut		6,00
Wodka Moskovskaya		6,00
Gordon's Dry Gin		6,00
Bombay Sapphire Gin		8,00
Ferdinand's Saar Dry Gin		13,00

 Die Getränke mit diesem Zeichen stammen von Herstellern hier aus unserer Region.