

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



Rinder-Carpaccio // Beef carpaccio // Carpaccio de bœuf

an Rucolasalat mit Balsamicodressing, Pinienkernen und Grissini // with rocket salad with balsamic dressing, pine nuts and grissini // sur salade de roquette avec vinaigrette balsamique, pignons de pin et gressins 18,60

Gratinierter Ziegenkäse Goat's cheese au gratin // Fromage de chèvre gratiné

an Mango-Chutney mit frischem Blattsalat und Knoblauch Croutons // with mango chutney, fresh leaf salad and garlic croutons // au chutney de mangue avec salade verte fraîche et croûtons à l'ail 16,90

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

Apfel-Sellerie-Suppe Apple and celery soup Soupe de pommes et de céleri

mit Kräuteröl
with herb oil
avec huile aux herbes 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

Gebratene Rote Beete-Gnocchi
Roasted beetroot gnocchi
Gnocchi de betteraves rouges poêlés

begleitet von Kräuterseitlingen, Petersilie und Manchego
accompanied by king oyster mushrooms, parsley and Manchego
accompagnés de pleurotes aux herbes, persil et Manchego

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

Mascarpone-Vanillecreme **Mascarpone and vanilla cream** **Crème de mascarpone à la vanille**

geschichtet mit Himbeer-Joghurt-Crumble
layered with raspberry and yoghurt crumble
en couches avec crumble au yaourt et à la framboise
10,90

Crème brûlée

10,50

Hausgemachter American Cheesecake **Homemade American cheesecake** **Cheesecake américain maison**

mit Biscoff-Lotuseis
with Biscoff lotus ice cream
avec glace au lotus Biscoff
9,90

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



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.