

# Omas Küche

„Gerichte wie zu Omas Zeiten“  
eine Aktion in der Region Saar-Hunsrück

## Als Vorspeise

### Vesperplatte

Hausgemachte Blut-& Leberwurst vom Ring & Schmalzfleisch von der Fleischerei Könen  
Kürbis süß sauer mit Weinessig eingelegt, mit Zwiebeln und Gurke reich garniert  
serviert mit Bauernbrot

für eine Person: 8,50 € / für zwei Personen: 14,50 €



### Großmutter's Markklößchen-Suppe

Rinderkraftbrühe, Markklößchen & Gemüseeinlage  
in der Suppentasse als Vorspeise: 5,80 €

### Schnippelbohnen-Suppe

Bohnen, Kartoffeln, Räucherspeck

in der Suppentasse als Vorspeise: 5,80 €

im großen Suppenteller als Hauptgang: 8,50 €



## Im Hauptgang

### Tafelspitz

gekochtes Rindfleisch auf Wurzelgemüse  
Salzkartoffeln und Remouladensauce 19,50 €

### Mehlknödel

mit Speck, Zwiebelwürfeln und geschmolzener Butter nach Oma Margas Art  
dazu Apfelmus und Endiviensalat 13,50 €  
für Vegetarier gerne auch ohne Speck

### Forelle „Müllerin“ mit Mandeln

Forelle aus dem Forellengut Rosengarten  
dazu geschmolzene Butter, Salzkartoffeln und Salatteller 22,50 €

### Wildgulasch „Winzer Art“ vom Hochwald-Rotwild

Rotkraut, Mehlknödel und Preiselbeeren 18,50 €



## Als Dessert

### Birne Helene

pochierte Birne mit Vanilleeis, hausgemachter Schokoladensauce und einem Klecks Sahne 6,50 €

### ... und dazu:

### Omas Lieblingskaffee

Kaffee mit Eierlikör und Sahne 5,50 €

