

Hotel Chapeau Noir



Feines zu Beginn

Spritziges

Crémant d' Alsace , Glas 4,80 €, Fl. 25 €

Kir Crémant oder Weißwein, Glas 6 €

Veuve Cliquot Champagner, Fl. 65 €

Cocktails

Wintercocktail 'Beeren, Hibiskus, Prosecco' 5,90 €

Campari Orange alkoholfrei, Glas 5,50 €

Campari Orange, Glas 6,20 €

Aperol Sprizz, Glas 6,20 €

Hugo, Glas 6,20 €

Aperitifs

Ricard, Pernot, Pastis Glas 3,90 €

Martini rosso oder bianco, Glas 4,50 €

Portwein, Sherry Glas 4,50 €

Digestifs

Feine Hausmirabelle, Glas 4,00 €

Grappa Nonino Chardonnay, Glas 6 €

Alte Marille (Prinz), Glas 4,80 €

Alte Haselnuss, (Prinz), Glas 4,80 €

Alte Williams-Christ-Birne (Prinz), Glas 4,80 €

Alte Pflaume (Monter), Glas 4,20 €

Calvados Père Magloire VSOP, Glas 5 €

Cointreau, Glas 5 €

Weihnachtsmenues

Menue I (vegetarisch)

Feine Maronensuppe
mit gerösteten Mandeln 8 €

Frische Steinpilzravioli
an feiner Trüffelsoße mit Trüffel und Parmesan
vom Hobel

20 €

Hausgemachter Schokoladen-Walnußkuchen
mit frischen Früchten und
Amaretto-Sahne-Topping 9 €

35 € als Menue

Weinempfehlung

Van Volxem Saarriesling, Glas 8 €, Fl. 29 €
Spätburgunder rosé (Herber) Glas - 6,50 €, Fl. - 23€
Château Virgile Glas - 5,80 €, Fl. - 20 €
,Côte du Rhône 1737, Glas 6,50 €, Fl. 23 €

Menue II

Ziegenkäse gratiniert
mit Walnüssen, Honig
und Balsamikocrème 8 €

oder

Garnelen und Jakobsmuschel
mit feinen Lauchstreifen
in Beurre 'Café de Paris' 13 €

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Pommes Frites, Beilagensalat
und Preiselbeeren 21 €

oder

Zanderfilet auf Champagnersoße
mit Süßkartoffelpurree
und Gemüse

21 €

Vanilleeis mit warmer Pflaumensoße
und Schlagsahne 7 €

34 € als Menue

39 € als Menue mit Garnelen

Weinempfehlung:

Millet de Gascogne, lieblich Glas 6,50 €, Fl. 23 €
Grauburgunder (Weingut Herber) Glas 6,50 €, Fl. 23 €

Menue III

Feldsalat an Himbeerdressing
mit Speckcroutons und Pinienkernen 8 €

Irishes Rinderfilet mit Waldpilzsoße
knusprigen Bratkartoffeln
und Gemüse 32 €

Crème brûlée
mit Karamellkruste 6 €

44 € als Menue

Weinempfehlung:

Riesling feinherb (Weingut Grimm), Glas - 5,80 €
Primitivo di Maduria, Glas 7,90 €, Fl. - 28 €

Magnum 1,5 l

Les Hauts de Castelmaure (Corbière) 42 €
Château Larose-Trintaudon (Haut-Médoc) 59 €

Wir vom Chapeau Noir
wünschen unseren
Gästen ein schönes
Fest und einen
guten Start ins
neue Jahr
2019

Saarland[★]
★ mit grenzenlosem Charme