

Liebe Gäste,.... *...Herzlich Willkommen*

in unserem traditionsreichen, idyllisch gelegenen Haus. Lassen Sie sich von uns rundherum verwöhnen und genießen Sie Ihren Aufenthalt. Abseits des Trubels der Stadt und doch zentral gelegen. Unseren Gästen gemütliche Stunden zu bereiten und den Alltag vergessen zu lassen, erfüllt uns mit Freude und Stolz. Gastgeber zu sein und Gäste zufriedenstellend zu bewirten, galt schon immer als Ausdruck einer verfeinerten Lebenskunst.

Die Lebensmittel, die in unserer Küche verarbeitet werden, haben stets höchste Qualität. Die gelieferten Lebensmittel, durchlaufen schon bei der Anlieferung eine strenge Prüfung. Durch unsere Verwurzelung in der Region verarbeiten wir fast ausschließlich Produkte von hier und stärken damit die ansässige Wirtschaft, schonen durch kurze Lieferwege die Umwelt und stellen damit auch bestmögliche Frische der Produkte sicher. Unsere Kartoffeln bekommen wir zum Beispiel vom ortsansässigen Bauern Schwarz aus Nalbach. Diese werden wöchentlich frisch geliefert, geschält und gekocht.

Da unsere Speisekarte sich je nach Jahreszeit ändert, finden Sie im Restaurant unsere wechselnde

Spezialitäten auf unserer Empfehlungskarte.

Information

Unsere Events

Wir bieten über das Jahr verschiedene Themenabende an, wie z.B. Weinabende mit 4 Gänge Menü, GourMAI Wanderung am 1. Mai, Wildaktionen, BBQ & Grill Abende, Spanferkelessen oder auch Muschelabende. Fragen Sie unser Servicepersonal. Gerne beliefern wir Sie auch Außer Haus mit dem eigenen Partyservice ROSCH'S

Sonderkarte

Gerne erstellen wir Ihnen auf Wunsch verschiedene vegetarische oder vegane Gerichte oder bereiten leckere Low Carb Gerichte für Sie zu. Unsere Sonderkarte mit Allergenen ist auf Wunsch einsehbar.

...unser persönliches Vorwort:

Vor jeder Internetbewertung steht das Vertrauen. Sollte Ihnen etwas bei uns nicht gefallen haben, sprechen Sie uns doch bitte sofort an, um etwaige Missverständnisse zu klären. Ihre Zufriedenheit liegt uns am Herzen.

Vielen Dank Ihr Litermont Team und
Familie Ralf Steuer



Vorspeisen

„Hausgebeizter Lachs“

mit Meerrettich-Dip, knusprigen
Grumber Kichelscher und Salatgarnitur

11,50 €

„Rinder-Carpaccio“

Carpaccio vom Rind mariniert mit
Limette & Leindotteröl von der Bliesgau Ölmühle
mit frischem Rucolasalat & gehobeltem Hexenbergkäse

12,50 €

Suppen

„Rondelbach“

Kartoffelcrèmesuppe
mit hausgeräucherten Entenbrust & Brotcrôutons

6,50 €

gerne auch als Vegetarisch ohne Entenbrust für 5,50 €

„Römer“

Karotten-Ingwersuppe
mit gebratenem Scampispiß & frittiertem Rucola

7,50 €

gerne auch als Vegetarisch ohne Scampispiß 5,00 €



Salate

„Bilsdorfer“

flambierte Rinderfiletstreifen mit
Tomatenwürfel & Zwiebelstreifen auf bunten Blattsalaten
und hausgemachten Rohkostsalaten
14,50 €

„Druidenstein“

gebackene Lammmedaillons mit
Ziegenkäse-Honig-Crostini auf bunten Blattsalaten und
hausgemachten Rohkostsalaten
15,50 €

„Piesbacher“

Garnelenspieße mit Knoblauch & Rosmarin gegrillt
auf bunten Blattsalaten und hausgemachten Rohkostsalaten
16,50 €

Salate

„Polygon“

gegrillte Lachsmedaillons
auf bunten Blattsalaten und hausgemachten Rohkostsalaten
13,50 €

„Nalbach“

mit Hähnchenstreifen gebraten mit
Champignons & Lauchzwiebeln auf bunten Blattsalaten und
hausgemachten Rohkostsalaten
12,50 €



„Wanderer“

knusprige Bratkartoffeln und zwei Spiegeleier
auf bunten Blattsalaten und hausgemachten Rohkostsalaten
10,50 €

...wählen Sie zwischen unserem
Kräuterrahmdressing oder Kräutervinaigrette

Rind

Südamerikanisches Rumpsteak

250g oder 300g

...klassisch mit Kräuterbutter	22,50 €/27,50 €
...mit Cognac-Pfeffer-Soße	22,50 €/27,50 €

...hierzu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln,
Kroketten, Spätzle oder Pommes frites
und einen Beilagensalat

Südamerikanische Rinderfilet Medaillons

250g oder 300g

...klassisch mit Kräuterbutter	27,50 €/34,50 €
...mit Cognac-Pfeffer-Soße	27,50 €/34,50 €

...hierzu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln,
Kroketten, Spätzle oder Pommes frites
und einen Beilagensalat

Rind & Kalb

„Litermont Grillteller“

Medaillons vom Rind, Schwein und Hähnchen
mit Rotweinbutter, knusprigem Bacon,...dazu
Steakhouse Pommes und ein Beilagensalat
18,50 €

„Original“

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit klassischer Garnitur, Preiselbeeren
und Bratkartoffeln,...dazu ein Beilagensalat
21,50 €

Schwein

„Schweinerücken Schnitzel“

„Wiener Art“	12,90 €
mit Champignonrahmsoße	12,90 €
mit Cognac-Pfeffer-Soße	12,90 €

...hierzu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln,
Kroketten, Spätzle oder Pommes frites
und einen Beilagensalat

„Schweine Medaillons“

mit einer Spargelcrème gratinierte Schweine Medaillons
mit Champignonrahm, Butterspätzle
& einem Beilagensalat
17,50 €



Regionales

„Körprich“

Deftige Lyoner Pfanne mit Kartoffeln,
Lauch & Dörrfleisch,
...dazu ein knackiger Beilagensalat
10,50 €

Cordon bleu „Hugo“ vom Schweinerücken
gefüllt mit Hirztaler Hexenbergkäse & Lyoner,
...dazu Grumbeerkichelscher und ein Beilagensalat
15,50 €



Fisch

„Scampi-Lachs-Pfännchen“

Lachsfilet mit Scampis und Kirschtomaten,
Lauchzwiebeln, Knoblauch & Champignons in
Weißweinsauce gebacken, ...hierzu servieren wir
Ihnen Bandnudeln

23,50 €

„Claude Chappe“

gebratene Lachswürfel in Rieslingsahne
mit Rucola & Bandnudeln,
und geschmorten Kirschtomaten

15,50 €

Vegetarisch & Vegan

„Konjak Vegan“

Gebratene Konjak Spaghetti geschwenkt
mit frischem Gemüse, Sojasauce
und Babyblattspinat

(Low Carb, Glutenfrei, Fettarm, Vegan)

13,50 €

„Beyond Steak“

Veganes Patty vom Grill
auf einem Ragout von Gemüse & Kartoffeln

12,50 €

Kleiner gemischter Salat 5,00 €

Großer gemischter Salat 7,00 €

Litermont Spezial

Hausgemachte Anti Pasti Variation“

Frisch, gebratenes Gemüse eingelegt mit nativen Olivenöl,
Oliven, Peperoni & Frischkäse
....dazu Hirztaler Hexenbergkäse
(eine Art saarländischer Parmesan)
11,50 €

„Zander“

kross gebratene Zanderfilets
auf Balsamico-Linsenragout,...dazu
Rotwein-Schalotten-Butter & knusprige Reibekuchen
21,50 €

„Pit Beef Burger“

Rosa gebratenes Picana (südamerikanisches Tafelspitz)
mit Chili-Honig Tunke, Ananas-Whiskysoße,
gebackenen Zwiebelringen, frischem Meerrettich,
geröstetem Bacon, Ruccola & Cheddar
...dazu Potato Dippers & Farmersalat
15,50 €

Geschmorte Lammhaxen

in deftiger Schwarzbiersoße,
...dazu Zucchini-Paprikagemüse und
geschwenkte Spätzle
19,50 €

„Vegan Burger“

Beyond Burger* mit hausgemachtem
Avocado-Chili-Dip, Tomaten, Gurken,
roten Zwiebeln auf geröstetem Bun,
...dazu Potato Dippers

12,50 € *aus Erbsenprotein

Bier vom Fass

Litermont Gipfel Bräu	0,30 l	2,50 €
Litermont Gipfel Bräu	0,50 l	3,90 €
Ur-Pils	0,30 l	2,50 €
Ur-Pils	0,50 l	3,90 €
Bitburger Pils	0,30 l	2,50 €
Bitburger Pils	0,50 l	3,90 €
Krombacher Dunkel Brautradition	0,30 l	2,80 €
Krombacher Weizen hell	0,30 l	2,50 €
Krombacher Weizen hell	0,50 l	3,90 €
Radler	0,30 l	2,50 €

Flaschenbier

Bitburger 0.0	0,33 l	2,50 €
Gründels Fresh alkoholfrei	0,33 l	2,50 €
Gründels Radler	0,33 l	2,50 €
Krombacher Weizen dunkel	0,50 l	3,90 €
Gründels alkoholfrei	0,33 l	2,50 €
Krombacher Weizen alkoholfrei	0,50 l	3,90 €
Gründels Malzbier alkoholfrei	0,33 l	2,50 €

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Sprudel	0,25 l	2,20 €
Teinacher Sprudel	0,75 l	5,90 €
Teinacher Sprudel Still	0,25 l	2,20 €
Teinacher Sprudel Still	0,75 l	5,90 €
Apfelschorle klein	0,20 l	2,20 €
Apfelschorle groß	0,40 l	3,80 €
Coca Cola / Light	0,20 l	2,30 €
Fanta/ Sprite	0,20 l	2,30 €
Orangensaft/ Apfelsaft	0,20 l	2,60 €
Multivitaminsaft	0,20 l	2,60 €
Ginger Ale Schweppes	0,20 l	2,60 €
Bitter Lemon Schweppes	0,20 l	2,60 €
Tonic Water Schweppes	0,20 l	2,60 €
Orangina Classic	0,25 l	2,60 €

Heißgetränke

Kaffee	2,20 €
Kaffee Tasse groß/Kännchen	3,80 €
Milchkaffee	2,70 €
Cappuccino mit Milch	2,50 €
Cappuccino mit Sahne	2,70 €
Latte Macchiato	2,70 €
Espresso	2,00 €
Espresso doppelt	3,50 €
Espresso Macchiato	2,20 €
Kakao	2,20 €
Kakao mit Sahne	2,50 €
Tee im Beutel	2,00 €

Schwarz, Früchte, Minze, Kamille, Grüner, Fenchel, Earl Grey

Unsere Lieferanten & Partner

- HIRZTALER Käse, Hirzweiler
- CHARLOTTE Eismanufaktur, St.Wendel
- Schafskäserei Quackenmühle, Oberkirchen/Saar
- Geflügelfarm LORSON, Differten
- Deutsche See, Saarbrücken
- Fleischwaren SCHWAMM, Saarbrücken
- Bäckerei Adelman, Piesbach
- Bliesgau Ölmühle, Bliesransbach
- Obstplantage Latz, Saarwellingen
- Nalbacher Kartoffeln von Franz M. Schwarz, Nalbach

Veranstaltungen

Sie möchten Feiern,...fragen Sie uns



Rendezvous
Saarlouis

