

Unser Angebot zur Saison

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl

*Cream of pumpkin soup with pumpkin seed oil
Velouté de potirons et son huile de pépins*

6,90 €

Herbstliche Blattsalate mit geräucherter Entenbrust und Himbeervinaigrette

*Mixed autumn salad with smoked duck breast and raspberry vinaigrette
Salade automnale, magret de canard fumé et sa vinaigrette de framboises*

11,90 €

Rinderhüftsteak (200 g) mit Kürbisragout und hausgemachtem Kartoffelstampf

*Sirloin Steak (200 g) with pumpkin ragout and homemade mashed potatoes
Steak de boeuf (200 gr) accompagné d'un ragout de potirons et purée maison*

19,90 €

Gegrilltes Zanderfilet auf Fenchel-Ananas Salat

*Grilled fillet of zander with fennel-pineapple salad
Filet de Sandre grillé et sa salade ananas-fenouil*

21,90 €

Gebratene Austernpilze in Rahm mit Serviettenknödel

*Oyster mushrooms in cream sauce with roasted dumplings
Fricassée de pleurotes en sauce avec quenelle de pain*

12,90 €

Schweinemedallions mit gebratenen Austernpilzen in Rahm und Serviettenknödel

*Pork medallions, oyster mushrooms in cream sauce with roasted dumplings
Médallions de porc, pleutrons sautées et quenelles de pain*

17,90 €

Vorspeisen

Lauch-Zwiebelsuppe mit hausgemachten Croûtons

Leek-onion soup with homemade croûtons

Soupe oignons-poireaux et ses croûtons maisons

4,90 €

Hausgemachte Gulaschsuppe

Homemade goulash soup

Soupe de goulasch maison

5,90 €, kleine Portion/small/petite

8,90 €, große Portion/large/grande

Salate

- Lisdorfer Salat -

Saisonaler Blattsalat, mit Käsestreifen, gebratenen Champignons, Knusperbrotwürfelchen und Joghurt-Senfdressing

Mixed salad with cheese strips, roasted mushrooms, croûtons and yoghurt-mustard dressing

Salade avec fromage, champignons grillés, croûtons, vinaigrette au moutarde-yaourt

10,90 €

oder

-Lisdorfer Salat, Low Carb-

mit gebratener Poulardenbrust, sautierten Austernpilzen und Joghurt-Senfdressing

Mixed salad with grilled breast of poulard, sautéed oyster mushrooms and yoghurt mustard dressing

Salade avec émincé de blanc de poulet, pleurotes sautées, vinaigrette au moutarde-yaourt

12,90 €

Pasta & Vegetarisches

Spaghetti Bolognese

mit Hackfleischsauce aus reinem Rindfleisch, dazu frischer Parmesan
Spaghetti with bolognese sauce from 100% beef and parmesan cheese
Spaghetti bolognaise et parmesan

11,90 €

Spaghetti Vegetarisch

mit mediterranem Gemüse, Tomaten-Kräuter Sauce, dazu frischer Parmesan
Spaghetti with mediterranean vegetables, tomato sauce with herbs and parmesan cheese
Spaghetti avec légumes méditerranéens, sauce tomates aux herbes et parmesan

10,90 €

Unsere Klassiker

Mercure Burger

180 g Rindfleisch, Käse, Bacon, Salat, Tomate, Gurke, Röstzwiebeln,
dazu hausgemachte Burgersauce und Pommes Frites
Mercure beef burger, cheese, bacon, salad, tomato, cucumber, fried onions and
homemade burger sauce with french fries
Mercure Hamburger – Boeuf (180 g), fromage, lard, salade, tomates, concombres,
oignons frits, sauce maison avec frites

11,90 €

Filet vom Norweger Lachs mit Kräuterkruste, Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

Cooked Salmon fillet, herb crust, ratatouille and rosemary potatoes
Filet de saumon norvégien avec ratatouille et pommes de terre romarins

20,90 €

Rumpsteak (250 g) US-Beefcut*, mit hausgemachter BBQ-Sauce oder Kräuterbutter, dazu Coleslaw-Salat und Kartoffelwedges

US Rump steak, 250 g, homemade BBQ-sauce or herb butter, coleslaw salad and wedges
US Rumpsteak, 250 g, sauce barbecue ou beurre maître d'hôtel avec salade fermière (choux
blanc/carottes) et wedges

22,90 €

auf Grund des Geschmacks und der Saftigkeit wird der natürlichen Fettrand am Fleisch belassen

due to better taste we keep the natural fat strip on the rump steak

Pour le goût et la saveur la viande, est grillée dans son gras

Eine Auswahl an regionalen Spezialitäten

Selection of regional specialties -Nos plats regionaux



„Kartoffelsupp“

saarländische Kartoffelsuppe mit Lyonerstreifen und frischen Kräutern

Local potatoe soup with „lyoner“ sausage and fresh herbs

Soupe de pommes de terre avec émincé de cervelas aux herbes

4,90 €

Zwei Merguez vom Grill mit Gemüse-Cous-Cous und Joghurt-Minz Dip

Grilled Merguez sausages with vegetable cous cous and yoghurt mint dip

Deux Merguez grillées, couscous aux légumes avec yaourt a la menthe

10,90 €

Elsässer Flammkuchen mit Crème Fraîche, Speck und Zwiebeln

Tarte flambée "Alsace" with crème fraiche, bacon and onions

Tarte flambée alsacienne - crème fraîche, lardons et oignons

8,50 €

Halber Lyonerring vom Grill,

auf Röstkartoffeln in der Pfanne serviert, dazu scharfer Senf und Essiggemüse

Half "lyoner" sausage, grilled, with roast potatoes, hot mustard and pickled vegetables

Demi cervelas grillé, pommes de terre rôties avec moutarde forte et legumes aigres-doux

11,90 €

„Schwalbacher Käseschnitzel“,

Schweineschnitzel mit Kochschinken, Rahmchampignons und Käse überbacken, dazu Pommes Frites und ein kleiner Salat

Gratinated pork escalope with boiled ham, cream mushrooms and gratinated cheese. Served with french fries and mixed small salad

Escalope de porc "facon Schwalbach", jambon cuit, champignons à la crème et fromage, frites et petite salade

15,90 €

Wir heißen Sie in der saarländischen Küche willkommen und wünschen einen guten Appetit.

We welcome you at the restaurant L'Orangerie and wish you a good appetite.

Nous vous invitons à apprécier la cuisine Sarroise et vous souhaitons un bon appétit.

Desserts

Geschmorte weißer Pfirsich mit Cassis-Sorbet

Braised white peach with cassis sorbet
Pêche blanche braisée avec un sorbet cassis

6,90 €

Crêpes à la normande mit karamellisierten Calvados-Äpfeln

French pancakes with caramelized calvados apples
Crêpes à la normande et pomme caramélisée au calvados

6,90 €

Original italienisches Cassata von der Gelateria Parla in Bübingen

Italian Cassata - ice cream cake
Cassata Italien - gâteau à la crème glacée

7,90 €

Eis nach Wahl –

Erfragen Sie die aktuellen Sorten bitte bei unserem Servicepersonal

Ice cream – please ask for the seasonal sorts
Crème glace – de leur choix

1,50 € pro Kugel / per scoop / par boule de glace

1,00 € Sahne / extra cream / crème fraîche

Käseauswahl mit Brot und Butter

Selection of cheese with bread and butter
Sélection de fromages avec pain et beurre

7,90 €