



Abendkarte

Vorspeisen und kleine Gerichte

Kartoffelsuppe mit Wienerleeeinlage Nach Muttis Rezept, mit Salbei	3,80 Euro
Tomatensuppe	3,80 Euro
4 gebratene Bacon-Käse-Happen mit Oliven und Brot	4,80 Euro
Hausgemachte Champignon-Antipasti	3,80 Euro
Beilagensalat	3,20 Euro

Hauptgerichte

Salat mit Putenbruststreifen	7,90 Euro
Salat mit Riesengarnelen, in Knoblauch gebraten	11,80 Euro
Erdnuss-Curry mit Gemüse und Putenbrust aus dem Wok an Reis (nur mit Kokosmilch zubereitet)	8,90 Euro
Saarländischer Biertopf Fleisch vom Rind, Schinkenspeck, mit Kloß und Salat	10,60 Euro
Gefüllte Knepp mit Specksauce Mit Leberwurst und Lauch gefüllte Klöße, dazu Salat	9,60 Euro
Großes Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat, dazu Salat	9,80 Euro
Linguine in Pfeffer-Sahne-Sauce mit frischen Champignons (im Wok zubereitet)	7,90 Euro
Linguine Bolognese mit frischem Parmesan mit Rinderhackfleisch zubereitet	7,90 Euro
Grüne Kartoffel-Spinat-Klöße mit Gorgonzola-Sauce	8,20 Euro
Rinderroulade an Rotkohl mit Kloß und Salat	11,80 Euro
Chili con Tofu veganes Chili, dazu Fladenbrot	5,80 Euro



Desserts

Vanilleeis mit heißen Himbeeren	3,80 Euro
Pfannekuchen mit Vanille-Blaubeerfüllung	3,80 Euro
Quasi Gefrorenes Himbeere, Heidelbeere oder Erdbeere	4,60 Euro

Liebe Gäste,
wir verwenden für die Zubereitung unserer Speisen soweit möglich nur frische Zutaten und regionale Produkte.
Unsere Saucen werden ausschließlich selbst gemacht, entweder aus dem anfallenden Bratensaft oder aus selbst zusammengestellten Zutaten. Wir verwenden keine von der Lebensmittelindustrie hergestellten „Eimersaucen“.
Wenn Sie Fragen zur Zubereitung haben, steht Ihnen das Küchenteam gerne zur Verfügung.

Das Team vom Sarastro wünscht Ihnen einen guten Appetit!

EC-Zahlung ab 20.- €