



Auszug aus der aktuellen Gasthauskarte für Oma's Küche:

Rinder Consommé nach Großmutter Johanna

Tafelspitz vom saarländischen Weiderind | Bio-Frischei Nudeln vom Bioland Hofgut Eichen aus Biringen

Ebbes von Hei Grompernzopp Supreme

Kartoffel | Lauch | Saarriesling | Rauchsatz | Kartoffelsuppe mal anders gedacht, lass dich überraschen!

Slow Food Erbsensuppe

Erbsen von der Bliesgau Mühle | geräucherter Rindswurst | Panzbrot

Ebbes von Hei Viezwürstchen

Halbes Duzend Viezwürstchen vom Hofgut Serrig | Bratkartoffeln | Rohkostsauerkraut | Senf

Ebbes von Hei Heimatkotelett

knusprig paniertes Schweinekotelett vom Hofgut Serrig | Kaliber 450 Gramm | hausgemachtes Chutney | geschmorten Zwiebeln | Bratkartoffeln

Ebbes von Hei Kartoffelwurst

Kartoffelwurst vom Hofgut Serrig | Sauerkraut | Senf | Bratkartoffel

Ebbes von Hei – Hochwald-Cassoulet

Herzhafter Bohnentopf nach südfranzösischem Vorbild | mit Hofgut-Hähnchen & Hochwald-Wursteinlage | langsam geschmort, aromatisch & kräftig im Geschmack.

Ebbes von Hei Kappes Teerdisch Deluxe

Traditionelles Moselfränkisches Gericht | hausgemachter Stampes (Kartoffelstampf) mit Rohkostsauerkraut | Viezwürstchen vom Hofgut Serrig | Zwiebelspecksoße | Senf

Côte de Boeuf für 2 Personen Ochsenkotelett für 2 Personen

Ochsenkotelett vom saarländischen Weiderind | Kaliber 1000 Gramm | Bratkartoffeln | Saisongemüse | hausgemachte Specksoße | Kräuterbutter

