

LUXEMBURG

LEA LINSTER

- 9 Kniddelen
- 10 Bouneschlupp
- 13 Veloute d'origons au Riesling
- 14 Pot au Feu de Boeuf, Sauce Raifort-Pomme

LE BILDORFF

- 17 Baurepate
- 18 Grompernickelcheher
- 19 Eisekuchen

SARRLAND

LANDHOTEL SAARSCHLEIFE

- 21 Geschmorte Schweinsbäckchen
- 22 Blutwurstreipe
- 25 Gefüllte auf Kraut und Specksauce
- 27 Geschmelzte Boudin
- 28 Gefüllte Spanferkelkeule mit Quitten

MARGRET'S BAERNSTUBE

- 31 Fischeuppe
- 32 Lammkopf nach Schäfer-Art
- 33 Buttermilchkuchen

SCHUMACHERS SCHEUNE

- 35 Großwald-Fladen
- 36 Hochwälder Rehragout
- 37 Bratopfel in Vejsauce

LANDGASTHOF PAULUS &

DER LADEN

- 39 Mit Munssterkase gefüllte Beinwellblätter
- 43 Mousse von Ziegenquark
- 44 Gebäckene Hote Bete
- 47 Gebäckener Sommerspitzkohl
- 48 Geräucherter Lachsforelle

HOTEL-RESTAURANT „DIE TRAUBE“

- 51 Lammroulade
- 53 Sauerbraten vom Bischmishheimer Wildschwein
- 54 Chevre-Cheesecake

ALTES PFÖRTNERHAUS

- 57 Verheirate
- 59 Dibbhas
- 60 Kaerscheplozter

MAGDALENNENKAPELLE

- 63 Kartoffelsuppe
- 64 Schmittlauch-Eier-Salat
- 65 Winzerfleisch
- 67 Römerbraten
- 69 Sauerfleisch

KÄMMERLE'S RESTAURANT

- 71 Lammcarte
- 72 Crème Brûlée

LOTHRINGEN

LA BONNE SOURCE

- 75 Lapin Chasseur
- 76 Echte Lothringener Trüffel

MOSEL / HUNSRÜCK

ROMANTIK-JUGENDSTILHOTEL

BELLEUE

- 79 Ziegenfrischkäse

LANDHAUS ARNOTH

- 81 Hunsrücker Steimplatzbouillon

LANDGASTHAUS BÖSS

- 83 How to bruzzel like a Römer
- 84 How to bruzzel a Hirschbraten like a Schwolmer
- 86 Gebäckener Spargel mit Zanderfilet

89 UNSERE RESTAURANTS

91 IMPRESSUM