

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
Grumbeer Kichelscher und Salatgarnitur

12,50 €

„Rinder-Carpaccio“

Carpaccio vom Rind mariniert mit
Limette & Leindotteröl von der Bliesgau Ölmühle
auf frischem Rucolasalat,
...dazu gehobelter Hirztaler Hexenbergkäse

13,50 €

„Hausgemachte Anti Pasti Variation“

eingelegt mit nativen Olivenöl an Salatgarnitur

8,50 €

Suppen

„Rondelbach“

Leichte Kartoffelsuppe mit gerösteten
Brotkrachelscher & hausgeräucherter Entenbrust

6,50 €

gerne auch als Vegetarisch ohne Entenbrust für 5,50 €

„Römer“

Karottencrèmesuppe mit Ingwer
und gebratenem Scampispiß

7,50 €

Kleiner gemischter Salat 5,00 €

Großer gemischter Salat 7,00 €

Salate

„Bilsdorfer“

flambierte Rinderfiletstreifen mit
Tomate & Zwiebelstreifen auf bunten Blattsalaten
14,50 €

„Druidenstein“

gebackene Lammmedaillons mit
Ziegenkäsecrostini auf buntem Blattsalat
15,50 €

„Piesbacher“

Garnelenspieße mit Knoblauch & Rosmarin gegrillt
auf bunten Blattsalaten in unserer Vinaigrette
mit Früchten
16,50 €

„Mühlensalat“

in Sesampanade gebackener Schafskäse
auf bunten Blattsalaten
10,50 €

...zu jedem Salat servieren wir hausgemachte
Rohkostsalate, und Sie können zwischen unserem
Kräuterrahmdressing oder Kräutervinaigrette wählen

Salate

„Polygon“

gegrillte Lachsmedaillons auf bunten Blattsalaten der Saison
mit Wildkräuterpesto & Früchten
13,50 €

„Nalbach“

mit Hähnchenstreifen gebraten mit
Champignons & Lauchzwiebeln
auf buntem Salatteller
12,50 €

„Wanderer“

bunte Salatplatte mit frischen
Rohkostsalaten, ... dazu knusprige Bratkartoffeln
und zwei Spiegeleier
10,50 €



Rind

Südamerikanisches Rumpsteak

250g oder 300g

...klassisch mit Café de Paris	21,50 €/28,50 €
...mit Cognac-Pfeffer-Soße	21,50 €/28,50 €

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

Südamerikanische Rinderfilet Medaillons

250g oder 300g

...klassisch mit Café de Paris	26,50 €/33,50 €
...mit Cognac-Pfeffer-Soße	26,50 €/33,50 €

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

Rind

„Geschmorte Ochsenbäckchen“
mit Wurzelgemüse in Burgundersoße
und gebratenen Grenaillekartoffeln
21,50 €

„Gekochtes Tafelspitz“
mit Wurzelgemüse, Meerrettichsahne
und gebratenen Grenaillekartoffeln
18,50 €

FEIERN
...feiern Sie bei uns Ihren
Geburtstag oder Taufe, oder
Weihnachtsfeiern?! Wir machen fast
alles Möglich. Wir sind Profis für jede Ihrer
Veranstaltungen. Unsere Räume bieten Platz bis zu
120 Personen. Hier finden Sie den Ort für Geburtstage,
Hochzeiten, Taufen, Kommunionen oder Konfirmationen.
Gerne sind wir Ihnen bei der Planung Ihrer
Veranstaltung behilflich. Fragen Sie uns.

Kalb

„Original“

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln,
...dazu ein Beilagensalat
19,50 €

Geflügel

„Cordon bleu von der Hähnchenbrust“

gefüllt mit geräucherter Entenbrust & Ziegenkäse,
...dazu Grumbeer Kichelscher & ein Beilagensalat
15,50 €



Fisch

„Claude Chappe“

gebratene Lachswürfel in Rieslingsahne mit Rucola
& Bandnudeln*,...dazu geschmolzene Tomaten
15,50 €

„Zander“

kross gebratenes Zanderfilet
auf Belugalinsenragout mit Rotwein-Schalotten-Butter
und knusprigen Reibekuchen
23,50 €

„Salm“

Gegrilltes Lachsfilet
auf Wildkräuterpesto, frischem Pfannengemüse
& gebratenen Grenaillekartoffeln
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, Bandnudeln oder Pommes frites
und einen Beilagensalat

„Schweinefilet Medaillons“

mit gebratenen Champignons, Dunkelbiersoße, Bandnudeln und einem Beilagensalat	16,50 €
---	---------

Regionales

„Geheiradete“

Mehlkneppscher & Salzkartoffeln in Specksoße,
...dazu gemischter Salat & hausgemachtes Apfelmus
11,50 €

gerne auch als Vegetarisch ohne Speck

Cordon bleu „Hugo“

gefüllt mit Hirztaler Hexenbergkäse & Lyoner,...dazu
gebratene Mehlkneppscher & ein Beilagensalat
15,50 €



Pasta & Vegetarisch

„Konjak“

Gebratene Konjak Spagetti geschwenkt
mit frischem Gemüse, Sojasoße
und Babyblattspinat

(Low Carb, Glutenfrei, Fettarm, Vegan)

12,50 €

„Glimmer“

Selbstgemachte Ravioli gefüllt mit Kichererbsenmus,
auf Blattspinat-PakChoi-Gemüse und
einer sahnigen Gemüsesoße

15,50 €

„Rhyolith“

Hähnchenwürfel geschwenkt mit Rigatoni,
grünem Pfeffer und Chilisoße in Currysahne

11,50 €

Desserts

Vanilleeis mit **heißen Himbeeren** 6,50 €

Unsere **Crème brûlée** 6,50 €
mit braunem Rohrzucker karamellisiert

Lauwarmer **Apfelstrudel** mit Vanilleeis &
Preiselbeeren 7,00 €

„**Moelleux au chocolat**“ 8,50 €
lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern,
...dazu sahniges Himbeereis

Verschiedene Sorten Eis nach Wahl (je Kugel) 1,20 €


EISMANUFAKTUR GMBH

Bier vom Fass

Litermont Gipfel Bräu	0,30 l	2,40 €
Litermont Gipfel Bräu	0,50 l	3,90 €
Ur-Pils	0,30 l	2,40 €
Ur-Pils	0,50 l	3,90 €
Bitburger Pils	0,30 l	2,40 €
Bitburger Pils	0,50 l	3,90 €
Krombacher Dunkel Brautradition	0,30 l	2,40 €
Radler	0,30 l	2,40 €
Krombacher Weizen hell	0,30 l	2,50 €
Krombacher Weizen hell	0,50 l	3,90 €

Flaschenbier

Bitburger 0.0	0,33 l	2,40 €
Gründels Fresh alkoholfrei	0,33 l	2,40 €
Gründels Radler	0,33 l	2,40 €
Krombacher Weizen dunkel	0,50 l	3,90 €
Gründels alkoholfrei	0,33 l	2,40 €
Krombacher Weizen alkoholfrei	0,50 l	3,90 €
Gründels Malzbier alkoholfrei	0,33 l	2,40 €

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Sprudel	0,25 l	2,00 €
Teinacher Sprudel	0,75 l	5,90 €
Teinacher Sprudel Still	0,25 l	2,00 €
Teinacher Sprudel Still	0,75 l	5,90 €
Apfelschorle klein	0,20 l	2,20 €
Apfelschorle groß	0,40 l	3,80 €
Afri Cola / Light	0,20 l	2,20 €
Bluna Orange/Zitrone	0,20 l	2,20 €
Orangensaft/Apfelsaft	0,20 l	2,50 €
Multivitaminsaft	0,20 l	2,50 €
Ginger Ale Schweppes	0,20 l	2,40 €
Bitter Lemon Schweppes	0,20 l	2,40 €
Tonic Water Schweppes	0,20 l	2,40 €
Orangina Classic	0,25 l	2,40 €

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
- Nudeln LORSON, Differten
- Fleischwaren SCHWAMM, Saarbrücken
- Bäckerei Adelman, Piesbach
- Bliesgau Ölmühle, Bliesransbach
- Obstplantage Latz, Saarwellingen
- Nalbacher Kartoffeln von Franz M. Schwarz, Nalbach



Aperitif

Hausaperitif "Littermont"

Schlehdornlikör von Latz mit Haussekt	0,1l	4,50 €
Glas Champagner	0,1l	9,90 €
Glas Cremant	0,1l	4,50 €
Glas Haussekt	0,1l	3,50 €
Kir Royal (Sekt mit Cassis Likör)	0,1l	4,50 €
Campari Orange	0,2l	4,80 €
Campari Soda	0,2l	4,80 €
Campari	4cl	4,50 €
Martini Extra Dry	5cl	3,50 €
Martini Rosso	5cl	3,50 €
Martini Bianco	5cl	3,50 €
Aperol Sprizz	0,2l	4,80 €
Hugo	0,2l	4,80 €
Lillet Wild Berry	0,2l	4,80 €

Unsere Weinempfehlungen

Auxerrois 2016 Weingut Würtzberg (ehem. Dr. Siemens)

Feinfruchtiger, delikater Auxerrois mit saftiger Apfelfrucht und dezenter Säure. Gefällig am Gaumen, mit attraktivem Finale. Einer der beliebtesten Weine in unserem Sortiment. Leider gibt es davon viel zu wenig, so dass er oft schon vor Jahresfrist ausverkauft ist.,

Pinot Blanc 2016 Weingut Würtzberg (ehem. Dr. Siemens)

Die älteste Weißburgunderanlage der Saar erbringt einen Wein mit enormer Geschmacksfülle. Der Ausbau im 2.500 Liter großen Holzfass verleiht dem saftigen Wein zusätzlich Struktur und einen verführerischen Schmelz. Die Schieferböden verleihen ihm mineralische Komponenten, so dass man bei jedem Schluck neue Facetten entdeckt.

ROSE DES DEMOISELLES 2016 - CELLIER DES DEMOISELLES,

Aperitif macht bei warmen Temperaturen so richtig Spaß und mit diesem ausgezeichneten Roséwein kann da nichts schiefgehen. Dieser Corbières vom Weingut Cellier des Demoiselles ist extrem günstig und ein perfekter Begleiter zum Essen im Sommer. Probieren Sie diesen Rosé Wein aus dem Languedoc-Roussillon, nicht umsonst ein Bestseller und Favorit. Ein sicherer Wein Wert, überzeugen Sie sich selbst

Weingut Georg Naegele Spätburgunder trocken

Rund um das Hambacher Schloss, der Wiege der deutschen Demokratie, wachsen die Trauben für diesen wunderbaren Pfälzer Spätburgunder. Aromen von roten Waldbeeren und Kirschen umspielt von einer harmonischen Säure lassen diesen tollen Rotwein elegant und frisch zugleich erscheinen. Ein perfekter Begleiter für feine Speisen wie Braten, Lamm- oder Käsegerichten. Aber auch Solo, in gemütlicher Runde eine echte Bereicherung.

La Baume - Cabernet Sauvignon Saint Paul trocken 2015

Der La Baume Cabernet Sauvignon aus der Saint Paul Serie verzaubert im Glas mit seinem dunklen Rubinrot. Beerige Aromen von frischen, reifen Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren treten kräftig hervor und schmeicheln dem Gaumen in einer schönen Verbindung mit leichten Kaffee-Aromen. Mit seiner kräftigen Tanninstruktur und den schönen, lang anhaltenden Aromen im Abgang ist dieser Cabernet Sauvignon ein idealer Begleiter zu gegrilltem, geschmortem und gebratenem roten Fleisch. Ein Besonderer Genuss ist er auch zu Wild und Wildgeflügel.

2015 Portugieser Weißherbst Rosé halbtrocken

Harmonisch, fruchtig, leicht, duftig

Je Glas 0,2 6,50 €