

Mittagstischkarte



zeitvertreib

café · bistro · wein

Unsere Schmeeren und Klappschmeeren

...gibt es bis 14.00 Uhr und danach auf Anfrage

vegetarisch

Brie Blanc 7,90 €

auf Krusti-Brötchen mit Frischkäse, Apfelspalten und Heidelbeer-Chutney

Bergkäse 7,90 €

auf doppeltem Viersaatenbrot mit Frischkäse, Salat, Gurke, Tomate, Karotte und Feigensenf

Tomate- Mozzarella 7,90 €

auf Krusti-Brötchen mit hausgem. Pesto, Rucola

Rührei mit ital. Kräutern 6,90 €

auf einer Scheibe Viersaatenbrot

vegan

Gemüseaufstriche 6,90 €

hausgemachte Aufstriche auf Viersaatenbrot mit (F)Rohkost-Topping (🌱)

deftig

Saarland-Schinken oder Grillschinken 7,90 €

auf doppeltem Bauernbrot, Butter, Salat, Ei & saure Gurken

Haussalami 7,90 €

auf doppeltem Bauernbrot, Frischkäse, Salat, Cocktailtomaten und hausgemachtes Pesto

Herzhaftes Mäxchen 6,90 €

1 Spiegelei auf 1 Scheibe Viersaatenbrot mit Grillschinken und Bergkäse

Ausweisung der Allergene und Zusatzstoffe:

Wir halten einen Ordner mit den verwendeten Zusatzstoffen und der Ausweisung der Allergene vor.

Bitte wenden Sie sich bei Fragen an unser Servicepersonal.

Mahlzeit!

von Montag bis Freitag von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Satte Salate!

13,80 €

Verschiedene Blattsalate und (F)Rohkost mit Hausdressing,
nach Wahl mit

- Gemüse Crostinis
- Gebackener Ziegenkäse auf Baguette mit Walnüssen,
Rosmarin, Honig und Himbeer-Dressing
- Tomaten- Mozzarella & hausgemachtes Pesto
- „griechischer Art“ mit Hirtenkäse, Oliven, Gurke, Tomate

Unsere beliebten Omeletts

...gibt es zu jeder Mahlzeit bis 14.00 Uhr

je 3 Bioland Eier mit Bio-Sahne, -Bauernbrot oder -Baguette

- natur oder mit italienischen Kräutern 7,90 €
- mit Saarland-Schinken 9,40 €
- mit Schafskäse, Tomaten, Oliven, Frühlingszwiebeln 10,90 €
- mit Tomate & Mozzarella, Rucola,
Parmesan und hausgemachtes Pesto 10,90 €

auf Wunsch mit Beilagen-Salat

5,50 €

Zudem bieten wir ein wechselndes Mittagsgericht,
frisch gekocht aus besten
biologischen und regionalen Zutaten.

Das aktuelle Tagesessen finden Sie auf unserer Tafel
oder auf unserer Homepage:

www.zeitvertreib.saarland

Guten Appetit!

Eiskarte

... Ein Eis geht immer!

Von April bis Oktober:

Fragen sie nach unserer aktuellen saisonalen Auswahl.

Wir servieren Ihnen gerne am Tisch einen Eisbecher nach Wunsch, zum Beispiel mit den Sorten:

Sorbet (vegan)

Dunkle Schokolade
Erdbeere
Orange-Minze
Cassis

Milcheis

Vanille
Haselnuss oder Cappuccino
Halva (*Erdnuss, Sesam, Schoko*)
...

Hinweis: Unsere Eissorten wechseln saisonal.

Becher mit 2 Kugeln	3,60 €
Becher mit 3 Kugeln	5,40 €
Becher mit 4 Kugeln	7,20 €
1 Portion Sahne	0,90 €
Eiskaffee mit Sahne	5,40 €
Eisschokolade mit Sahne	5,40 €
Orangensaft mit Vanilleeis & Sahne	5,40 €
Crémant-Cassis-Sorbet	6,40 €



Handwerklich hergestelltes Eis

- ✓ aus natürlichen Rohstoffen
- ✓ ohne zugesetzte Farbstoffe
- ✓ ohne Geschmacksverstärker
- ✓ frei von Konservierungsstoffen
- ✓ Sorbets & Fruchteissorten sind vegan
- ✓ Es werden ausschließlich Molkeprodukte der Bliesgau-Molkerei verwendet

Lust auf ein Stück selbstgebackenen Kuchen?

Nach Omas Rezept und neue Kreationen

Eine wechselnde Auswahl finden Sie in unserer Theke,
täglich frisch gebacken, auch glutenfrei und vegan.



Natürlich bleiben wir
unserem Motto treu:

- ✓ ohne künstliche Aromen
in Bio-Qualität
- ✓ mit saisonalen Früchten
- ✓ und ganz viel Liebe zubereitet!



Events / Veranstaltungen / Themenabende

Fragen sie gerne nach unseren:

- Tastings
- Weinproben und Genuss - Abende
- Live-Musik und Tapas - Abende im Sommer

oder folgen Sie uns auf:



Webseite



Instagram



Facebook

01.04.2024

Wie schön, dass Sie da sind!

Wir freuen uns sehr, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen!

Bei der Zubereitung unserer Speisen legen wir sehr viel Wert auf

- regionale
- saisonale
- und biologische Lebensmittel.

Unsere Backwaren liefert die **Bio-Bäckerei Sander** aus Saarbrücken, die Kuchen backen wir selbst 😊.

Die Eier stammen vom **Bioland-Geflügelhof Zenner** in Heusweiler.

Die „**Ebbes von Hei**“ Metzgerei **Jochem** aus **Schwalbach** versorgt uns mit den Wurst- und Fleischspezialitäten.

Unser Obst und Gemüse beziehen wir größtenteils **aus der Region** (nach Saison).

Das leckere Eis ist von **Henrys Eismanufaktur** aus Saarbrücken und der **BIO-Großhändler Rinklin-Naturkost und Rapunzel** versorgen uns mit vielen anderen Lebensmittel.

Zudem haben wir tolle Partner aus dem „**Ebbes von Hei**“-Verband:

- **Kaffeerösterei Pauli Michels** aus Weiskirchen
- **Mus & Mehr** aus Reimsbach
- **Naturbursche** aus Losheim

Und es werden noch viele folgen...

Unsere Winzer von der Mosel kennen wir persönlich, Bärbel hilft in ihrer Freizeit bei der Lese in den Weinbergen...

Überzeugen Sie sich selbst von der prämierten („**Gault&Millau**“, „**Der Feinschmecker**“, „**Landesprämierung**“ ...) und ausgezeichneten Qualität der Weine.

Wir bereiten alles frisch und mit Herz zu und können so flexibel auf Ihre Wünsche reagieren.

Bitte sprechen Sie uns an, auch bei Reklamationen, Vorschlägen etc...

Nur so können wir noch besser werden.

Wir freuen uns sehr, dass Sie hier sind!

Ihr **zeitvertreib**-Team