

EMPFEHLUNGEN

FRISCHE BOUCHOT MUSCHELN

Aus Bucht von Mont Saint Michel

IN RIESLING-SAHNE-SAUCE	16,80
MIT POMMES FRITES DAZU	17,80
VORSPEISE	13,80

FEDERWEIßER 0,2l

3,50

Frishes KABELJAUFILET in Riesling-Sahne-Sauce 17,80
dazu Salzkartoffeln o. Bratkartoffeln
vorweg kleiner Salatteller

Frishes LACHSFILET aus Schottland 18,50
in Olivenöl mit Kräutern auf grünem Bohnengemüse
dazu Salzkartoffeln o. Bratkartoffeln
vorweg kleiner Salatteller

MERGUEZ (Pikante Bratwürste aus Lamm & Rind) 15,80
auf grünem Bohnengemüse
dazu Bratkartoffeln o. Pommes Frites
vorweg kleiner Salatteller

RINDFLEISCHSALAT Hausgemacht 15,80
in Sahne Meerrettich angemacht
dazu Bratkartoffeln oder Pommes Frites

SPAGHETTI mit GARNELEN 16,80
in Tomaten- Knoblauch-Kräuter – Olivenöl
vorweg kleiner Salatteller

SPAGHETTI „MAISON“ 15,50
in hausgemachter Pfefferrahmsauce
vorweg kleiner Salatteller

SPAGHETTI „CHEF“ 17,80
mit geschnetzeltem aus dem Schweinefilet
in hausgemachter Pfefferrahmsauce
vorweg kleiner Salatteller

LAMMKOTELETES aus Neuseeland 20,50
in Olivenöl mit Kräutern der Provence mariniert
auf grünem Bohnengemüse
dazu Bratkartoffeln oder Pommes Frites
vorweg kleiner Salatteller

RUMPSTEAK aus Paraguay
in hausgemachter Kräuterbutter 20,80
in Pfefferrahmsauce 24,80
dazu Bratkartoffeln oder Pommes frites
und vorweg kleiner Salatteller

KLEINE LECKEREIEN

Hausgemachte RINDFLEISCHSUPPE 7,80
mit Markklößchen
Vorsp. 5,80

SCHNECKENPFANNE „MAISON“ 13,80
in hausgemachter Kräuterbutter mit Käse überbacken
Vorsp. 11,80

GARNELEN IM KARTOFFELNEST 14,80
an Salatbouquet mit Balsamico Fruchtsauce

DIBBELABBES SPEZIALIÄTEN

s. RÜCKSEITE 

DIBBELABBES

SPEZIALITÄT DES HAUSES

Typisch saarländisch aus eigener Herstellung, immer frisch zubereitet.

Kleine Wartezeit ... Es lohnt sich!

KLASSISCH

mit Apfelmus oder Salat

14,80

MAISON

mit Apfelmus & Salat

15,80

ASIATISCH

mit süßer Chilisauce & Salat

15,80

GOURMET

mit Räucherlachs und Crème Fraîche
dazu ein kleiner Salatteller

17,90

MIT ALLEM DRUM UND DRAN

mit Apfelmus, Salat, Räucherlachs und Crème Fraîche

19,80

MATJES

Matjeshering süß-sauer in Sherry eingelegt
Vorweg kleiner Salatteller

17,90



Frische rohe Kartoffeln werden gerieben, mit Lauch, Dörrfleisch, Ei, Salz, Pfeffer und am Ende mit einem Geheimnis des Hauses verfeinert. Die Kartoffelmasse wird in einer Pfanne ständig gewendet, damit sich kleine Krüstchen bilden.