

## *Sommer-Bagges-Karte*

### *Vorspeisen und Suppen:*

<i>Suppe nach Tagesform</i>	<i>Euro 4,80</i>
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit mariniertem Gemüse Rucola mit gehobeltem Parmesan, Orangenpfeffer und Zitronenöl</i>	<i>Euro 12,90</i>
<i>Garnelen aus dem Bagges mit Knobi-Öl und Gemüse</i>	<i>Euro 9,50</i>
<i>Mediterranes Pfannengemüse mit Tomaten Mozzarella überbacken</i>	<i>Euro 7,50</i>

*ein schöner Zeitvertreib beim Schwätze:*

### *Flammkuchen*

*frisch und lecker aus dem Bagges*

<i>„Nationalpark-Hunsrück-Hochwald“ mit Creme fraîche, Zwiebeln, Grombiere und Hochwald-Wildschinken</i>	<i>Euro 8,80</i>
<i>„Vesuvio“ (isse gebacken wie in hitze von die Vulkan) Kirschtomaten und Mozzarella, mit knackigem Rucola, gerösteten Pinienkerne und frischem Basilikum</i>	<i>Euro 8,50</i>
<i>Classico, mit Creme fraîche, Rauchfleisch, dünnen Zwiebelringen und Lauch</i>	<i>Euro 8,50</i>
<i>Vegetrio, mit Creme fraîche, reichlich Pfannengemüse und geriebenem Cheddar Käse</i>	<i>Euro 8,50</i>

## Hasenfutter Hauptgerichte und Vegetarisch

Salatteller zum satt werden mit knackigen Blattsalaten, frischen Rohkostsalaten und warmen gebratenen Putenstreifen (so lecker kann „Gesund“ sein) Euro 12,50

Salatteller zum satt werden mit knackigen Blattsalaten, frischen Rohkostsalaten und gegrillten Garnelenspießen (etwas Knobi darf nit fehlen) Euro 14,00

Salatteller zum satt werden mit knackigen Blattsalaten, frischen Rohkostsalaten und rosa gebratenen Rinderstreifen Euro 14,80

Salatteller zum satt werden mit knackigen Blattsalaten, frischen Rohkostsalaten mit gebratenen Kräuter-Flammkäsewürfel Euro 14,50

Gnocci mit Zucchini-Paprikagemüse  
getrocknete Tomaten, Bärlauchpesto  
und frisch geriebener Parmesan Euro 9,80

## Fleisch- und Fischgerichte aus dem Bagges - unsere Klassiker

werden alle auf Bagges-Gemüse mit Pesto im Eisentopf serviert

Schmetterlingssteak vom Schweinerücken Euro 15,90

Steak von der Putenbrust Euro 16,90

Medaillons vom Schweinefilet Euro 17,90

Steak vom Färsen-Roastbeef Euro 22,70

marinierte Lammhüfte Euro 19,70

Filet vom Zander Euro 20,50

Flammkäsesteak vom Bornwiesenhof mit Pfannen-Gemüse & Pesto Euro 14,90

Flugentenbrust Euro 19,90

Mixed Bagges

Rind, Lamm, Pute und Würstchen

BBQ-Dip und hausgemachte Kräuterbutter Euro 21,50

zu allen warmen Hauptgerichten reichen wir einen bunten Blattsalat  
und als Beilage:

Erdbewohnerstäbchen, Bagges-Kartoffeln mit Schale,  
Kartoffelbällchen, Reis und Butterspätzle

*Saucen extra:*

*Pfefferrahmsauce, Metaxarahmsauce, Champignon a la Creme,  
Basilikumrahm, Rotweinglace, Calvadossauce,  
BBQ und Sauerrahm, hausgemachte Kräuterbutter*

*Euro 1,80*

*Bagges-Desserts:*

*Apfel-Calvados Flammkuchen mit Zimt*

*Euro 7,90*

*Terrassen-Liebe ☺  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren*

*Euro 5,10*

*Kleines Leckerlie ☺  
Espresso von unserem Hausröster „Café Plaisir“ im Saargebiet  
mit kleiner Auswahl an Schokolade, Frucht und Gebäck*

*Euro 4,90*

*Dessert nach Tagesform*

*Euro 6,10*

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unser Personal an.  
Wir beraten Sie gern.*