

# Restaurant Nahe Perle

Tel.06852 5479969

## Pasta Italiana:

77. Spaghetti „Aioli“ (vegetarisch)<sup>5,14,a,c,f,i,l</sup> 8,80  
vereint mit Knoblauch, Olivenöl, Spaghetti,  
feinen Kräutern und Parmesan, dazu ein Salatteller
78. Tortelloni „al forno“ (vegetarisch)<sup>5,14,a,c,f,i,l</sup> 9,90  
mit würzigem Gorgonzola in Sahnesoße  
überbacken mit Bergkäse, dazu ein Salatteller
79. Tagliatelle „Fantastico“<sup>5,14,a,c,f,i,l</sup> 12,90  
mit Lachs und Garnelen in Rieslingsahne  
dazu servieren wir Ihnen ein Salatteller

## Regionale Küche:

115. Hoerische (Kartoffelbrüllchen) „Försterin“<sup>5,7,15,a,c,f,i</sup> 10,50  
mit delikaten Pfifferlinge in Speckrahmssoße, Salatteller
116. Gefüllte Klöße „Saarländische Art“<sup>5,7,15,a,c,f,j</sup> 9,90  
mit einer hausmacher Hack-Leberwurstfüllung  
mit Speckrahmssoße auf herzhaftem Sauerkraut
117. Original Pfälzer Saumagen<sup>5,7,15,a,c,f,i</sup> 9,50  
mit Stampfkartoffel und Sauerkraut.
118. Hausgemachte Leberknödel<sup>5,7,15,a,c,f,i</sup> 9,50  
auf Sauerkraut und Stampfkartoffel

Für Lebensmittelallergiker ist es wichtig zu wissen, welche Zutaten und Stoffe unsere Gerichte enthalten. Dazu halten wir eine Dokumentationsmappe für Sie bereit. Fragen Sie danach wir geben Ihnen gerne Auskunft. In unserem Hause wird noch nach allen Regeln der Kochkunst gearbeitet. Das heißt: Die Speisen werden zum großen Teil selbst zubereitet und hergestellt. Dazu müssen Grundsoßen, Fonds, Teige, Reduktionen etc. schon im Voraus hergestellt werden. All die unten aufgeführten Zutaten finden dafür Verwendung. Sie müssen deshalb davon ausgehen, dass die Gerichte Spuren dieser Stoffe enthalten können. Nach vorheriger Rücksprache bieten wir Ihnen gerne alternativen an. Zeichenerklärung Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidatinsmittel, 4) geschwefelt, 5) mit Geschmacksverstärker 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Süßungsmittel, 9) coffeinhaltig, 10) mit Säuerungsmittel,

Zeichenerklärung Allergene: a) Weizen b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Milch/Laktose, g) Pistazien  
h) Haselnüsse, i) Senf, j) Sesamsamen, k) Weichtiere

**Restaurant**  
**Nahe Perle**  
Deutsch-Mediterrane Küche am See  
Tel.06852 5479969

**Unsere knackig-frischen Schlemmersalate:**

- 125. Salatteller „Samos“** <sup>5,8,14,c,f,i,</sup> **9,90**  
*knackige Rohkostsalate und bunte Blattsalat  
in würzig mediterranem Dressing und  
reichlich Pfannengyros vom Hähnchen*
- 126. Salatteller „Küchenchef“** <sup>5,8,14,2,c,f,i,j</sup> **11,50**  
*knackige Rohkostsalate und bunte Blattsalat  
mit würzigem Dressing und gebratenen Roastbeefstreifen*
- 127. „Fitnessalat“** <sup>1,3,5,8,14,a,c,f,i,</sup> **9,90**  
*knackige Rohkostsalate und bunte Blattsalat  
in würzigem Dressing und grossen Putenbrustspitzen*
- 128. Gourmetsalat „Nahe Perle“** <sup>5,14,2,b,c,d,i</sup> **13,50**  
*Bunte Blattsalate in Kräuterdressing,  
mit gebackenen Edelfische und Garnelen (Lachs, Zander, Tilapia)*

*Für Lebensmittelallergiker ist es wichtig zu wissen, welche Zutaten und Stoffe unsere Gerichte enthalten.*

*In unserem Hause wird nach allen Regeln der Kochkunst gearbeitet. Das heißt: Die Speisen werden zum großen Teil selbst zubereitet und hergestellt. Dazu müssen Grundsoßen, Fonds, Teige, Reduktionen etc. schon im Voraus hergestellt werden. All die unten aufgeführten Zutaten finden dafür Verwendung. Sie müssen deshalb davon ausgehen, dass die Gerichte Spuren dieser Stoffe enthalten können. Nach vorheriger Rücksprache bieten wir Ihnen gerne Alternativen an.*

*Zeichenerklärung Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) geschwefelt, 5) mit Geschmacksverstärker 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Süßungsmittel, 9) koffeinhaltig, 10) mit Säuerungsmittel.*

*Zeichenerklärung Allergene: a) Weizen b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Milch/Laktose, g) Pistazien  
h) Haselnüsse, i) Senf, j) Sesamsamen, k) Weichtiere*

# Restaurant Nahe Perle

Deutsch-Mediterrane Küche am See

Tel.06852 5479969

## Unsere Klassiker „Schnitzel „

vom magerem Schweinerücken

auch als kleine Portion (Senioren Teller) € 2,00 Abzug

nach Wahl von der Pute € 2,00 Aufschlag

- |  |       |
|--|-------|
| 70. Schnitzel „Wiener Art“ paniert <sup>5,a,c,f,i</sup><br>Pommes Frites und Salat   | 10,90 |
| 71. Rahmschnitzel <sup>5,a,c,f,i,j</sup><br>mit Champignons, Pommes Frites und Salat   | 11,50 |
| 72. Käseschnitzel „Parma“ <sup>5,a,c,f,i,j</sup><br>mit Rahmsauce bestreut mit frisch<br>geriebenem Parmesan und Bergkäse<br>Pommes Frites und Salat | 11,90 |
| 73. Pfeffersenhrahmschnitzel <sup>5,a,c,f,i,j</sup><br>mit frisch gemahlenem Pfeffer 4erlei,<br>Pommes Frites und Salat                              | 11,90 |
| 74. Curryschnitzel „Berliner Imbiss“ <sup>5,a,c,f,i,j,8,</sup><br>in würzig-scharfer Currytomatensauce<br>Pommes Frites und Salat                    | 11,50 |

# Restaurant Nahe Perle

Deutsch-Mediterrane Küche am See  
Tel.06852 5479969

## Kinderteller nur für Kids

123. Kids-Menü : 8,90  
„Nemo“ ,-,„Donald Duck“ oder „Peter Pan“ <sup>5,a,c,f,i,j</sup>  
1 Softdrink 0,2l und 1 Kugel Eis nach Wahl
119. „Räuberteller“ 1,50  
Teller und Besteck zum Mitessen bei den Eltern
120. „Nemo“ knusprige Fischstäbchen mit Pommes <sup>5,a,c,f,i</sup> 5,90
121. „Donald Duck“ Chicken Nuggets mit Pommes <sup>5,a,c,f,i</sup> 5,90
122. „Peter-Pan“ kleines paniertes Schnitzel mit Pommes 5,90  
<sup>5,a,c,f,i</sup>

## Geflügel:

90. Putensteak mit Kräuterbutterzubereitung 13,50  
dazu Kartoffelkroketten und Salat <sup>5,a,c,f,i</sup>,
91. Putensteak „Margarita“ <sup>5,a,c,f,i</sup> 14,50  
mit Tomate & Mozzarella,„überbacken“  
dazu Kartoffelkroketten und Salat
108. Hähnchenbrust „Pomodore“ <sup>53,,a,c,f,i</sup> 12,80  
auf Tagliatelle mit fruchtiger Tomatensauce, Salatteller

Für Lebensmittelallergiker ist es wichtig zu wissen, welche Zutaten und Stoffe unsere Gerichte enthalten. Dazu halten wir eine Dokumentationsmappe für Sie bereit. Fragen Sie danach wir geben Ihnen gerne Auskunft.

In unserem Hause wird noch nach allen Regeln der Kochkunst gearbeitet. Das heißt: Die Speisen werden zum großen Teil selbst zubereitet und hergestellt. Dazu müssen Grundsoßen, Fonds, Teige, Reduktionen etc. schon im Voraus hergestellt werden. All die unten aufgeführten Zutaten finden dafür Verwendung. Sie müssen deshalb davon ausgehen, dass die Gerichte Spuren dieser Stoffe enthalten können. Nach vorheriger Rücksprache bieten wir Ihnen gerne alternativen an.

Zeichenerklärung Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidatinsmittel, 4) geschwefelt, 5) mit Geschmacksverstärker 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Süßungsmittel, 9) coffeinhaltig, 10) mit Säuerungsmittel,

Zeichenerklärung Allergene: a) Weizen b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Milch/Laktose, g) Pistazien h) Haselnüsse, i) Senf, j) Sesamsamen, k) Weichtiere

# Restaurant Nahe. Perle

Deutsch-Mediterrane Küche am See

Tel.06852 5479969

*Frisch vom Grill*

*vom Südamerikanischem Angus- Rind*

80. Rumpsteak „Maitre d' Hotel“ <sup>5,a,c,f,i,7,</sup> 17,00  
*mit hausgemachter Kräuterbutterzubereitung,  
Röstkartoffeln, und Salat*
81. Rumpsteak „Landfrauen Art“ <sup>5,7,15,,a,c,f,i,</sup> 17,50  
*frischen Kräuter- Champignons mit Röstkartoffeln, und Salat*
82. Rumpsteak „Saarländische Art“ 17,50  
*gebratenen Zwiebeln und Hochwälder Räucherschinken  
mit Röstkartoffeln, und Salat* <sup>5,a,c,f,i,</sup>
83. Pfeffersteak „Pariser Art“ <sup>5,3,a,c,f,i,</sup> 17,90  
*saftig gegrillt in würziger Pfeffersenfrahmsaße fein abgeschmeckt  
mit altem Cognac und frisch gemahlenem Pfeffer 4erlei, Pommes Frites,  
Salat*
88. Schweinefilet Medaillons <sup>5,3,a,c,f,i,</sup> 15,50  
*auf Pfefferrahmsauce, Kartoffelkroketten und Salat*
89. Deftiges Holzfällersteak (vom Schweinerücken) 14,50  
*mit Zwiebel und Hunsrücker Bauernschinken  
Pommes Frites und Salat* <sup>5,3,a,c,f,i,</sup>

*Restaurant*  
*Nahe & Perle*  
Deutsch-Mediterrane Küche am See  
Tel.06852 5479969

*Mediterran & Meer*

94. *Kartoffel-Lauchcremsuppe* 5,00  
*mit creme fraîche und Räucherlachs*
95. *Zwiebel – Knoblauchsuppe* 4,50  
*mit mediterranen Kräutern 3,4,5,a,f,l,*
96. *Tomaten-Bohnensuppe „Korfu“* 4,50  
*mit Knoblauchbrot 3,4,5,a,f,l,*
97. *Gebackener Schafskäse „Bujurti „2,5,f,l* 6,90  
*mit Tomaten, Paprika und Käse überbacken*  
*(Vegetarisch mit Pommes und Tomatenreis 9,90)*
98. *Calamaris im Feigmantel „Aioli“* 7,80  
*Knusprig gebackene Tintenfischringe 3,5,8,14,a,c,f,i,l*  
*an Salat Buquette mit hausgemachtem Knoblauch Dip*
99. *Bifteki „Mykonos“ 3,5,8,14,a,c,f,i,l* 11,30  
*gegrilltes Hacksteak gefüllt mit Schafskäse*  
*mit Metaxasoße, Tzatziki, Tomatenreis und Pommes Frites*
100. *Grillsteak „Kreta“ 3,5,8,14,a,c,f,i,l* 12,50  
*2 Schweinesteaks mit Tzatziki, „Kräuterbutter“,*  
*Tomateneis und Pommes Frites*
92. *Cordon „Mediterran“ 3,5,8,14,a,c,f,i,l* 14,50  
*gefüllt mit Salami, Hirtenkäse und Tomate*  
*in Metaxasoße Pommes-frites und Salatteller*

# Restaurant Nahe. Perle

Deutsch-Mediterrane Küche am See

Tel.06852 5479969

## Mediterran & Meer

**87. Grillteller „Akropolis“** 3,5,8,14,a,c,f,i,l **18,00**

*Fleischspieß, Puten-Rindersteak, Bifteki und gebratene Leber  
an Speckbohnen mit Zaziki & Tomatenreis*

**102. Rinderleber gegrillt „Griechische Art“** **11,50**

*mit gerösteten Zwiebeln und Tzatziki,  
Tomatenreis und Pommes Frites* 5,3,a,c,f,i,

**105. Duett vom Lachs und Zander** 5,3,a,c,f,i,l, **19,50**

*auf Blattspinat in Kräuter Rieslingsauce, Butterreis*

**105. Mediterran gebratenes Lachsfilet und Scampis** **18,50**

*an Grillgemüse mit Ofenkartoffel, Kräuterbutterzubereitung*

**107. Fischteller „Odysseus“** 5,3,a,c,f,i,l **18,50**

*Frittiertes Tilapiafilet, knusprige Calamaris und  
Krebsfleischcroquette mit 3erlei Dip, (Cocktail,- Knoblauch, -  
Remouladesoße) Salat und Ofenkartoffel*

Zeichenerklärung Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) geschwefelt, 5) mit Geschmacksverstärker 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Süßungsmittel, 9) koffeinhaltig, 10) mit Säuerungsmittel,

Zeichenerklärung Allergene: a) Weizen b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Milch/Laktose, g) Pistazien h) Schalenfrüchte i) Senf, j) Sesamsamen, k) Weichtiere l) Sellerie