

PIEPER À LA CARTE

GUTEN APPETIT

BON APPÉTIT

BUON APPETITO



KAFFEE & CO.



KAFFEE

Kaffee³⁾
oder
Kaffee entcoffeiniert

Tasse 2,00

Großer Kaffee³⁾

Becher 3,20

Kaffee Crème³⁾

Tasse 2,10

Espresso³⁾

2,00

Doppelter Espresso³⁾

3,60

Espresso³⁾
Macchiato

2,20

Cappuccino³⁾

2,60

Milchkaffee³⁾

2,70

Latte Macchiato³⁾

2,80

mit Sirup

2,90

Heiße Schokolade
mit Milchschaum oder Sahne

2,10

TEE

Schwarzer Tee

Glas 1,90

Kräuter-
oder Früchtetee

Glas 1,90

Ronnefeldt Morgentau
grüner, aromatisierter Tee

Kännchen 3,90

Ronnefeldt Darjeeling
Auslese
vollaromatischer, blumiger Tee

Kännchen 3,90

3) koffeinhaltig



FRÜHSTÜCK
von 8 bis 11 Uhr

BUFFET

PIEPER Frühstücksbuffet 10,50

Wurst⁵⁾, Schinken⁵⁾, Salami, Käse, versch. Marmeladen, Honig, Butter, Rühr- und Spiegeleier, versch. Müsli, Cornflakes, Joghurt, Quark, versch. Brötchen, Brot, süße Teilchen, Orangensaft und 1 große Tasse Kaffee³⁾, Tee oder Kakao.

Jede weitere große Tasse Kaffee³⁾ zum Buffet **1,90**

FRÜHSTÜCK

aus unserer Küche

Doppelter Genuss 25,00

Frühstück für zwei

Croissants, Brötchen, Butter, 2 Eier, Lachs, Schinken⁵⁾, Käse, Früchtequark, 2 Gläser Crémant, 2 Gläser Orangensaft und 2 große Tassen Kaffee³⁾, Tee oder Kakao

Kleines Frühstück 4,50

1 Tasse Kaffee³⁾, Marmelade, Käse, Butter, Brötchen, Croissant

Milchkaffee³⁾ und Croissant 3,50

Spiegeleier oder Rühreier 3,50

mit Schinken⁵⁾ und Brötchen

Belegte PIEPER Brötchen

mit Wurst⁵⁾ oder Käse **3,50**

mit rohem oder gekochtem Schinken⁵⁾ **3,80**

mit Räucherlachs und Ei **4,20**

3) koffeinhaltig, 5) mit Phosphat



ZUM FRÜHSTÜCK

servieren wir Ihnen gerne:

Crémant d'Alsace

0,1 l Glas

3,90

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

5,50



PIEPER
RESTAURANT · CAFE

WOCHEN KARTE



! Die WOCHENKARTE ist eingelegt.

Diese Gerichte wechseln wöchentlich, so dass Sie bei uns stets auch saisonale Gerichte erhalten. Zusätzlich bieten wir ein täglich wechselndes Tagesmenü mit Dessert oder Espresso an.

**SUPPEN &
VORSPEISEN**

Hausgemachte Kartoffelsuppe 5,50
mit Croûtons und 2 Reibekuchen

Tomatensuppe 5,90
mit geröstetem Knoblauchbaguette

SALATE

Mediterraner Salat 11,50
mit Oliven, Tomaten und Schafskäsewürfeln,
dazu geröstetes Weißbrot

Salatteller

- mit Spiegelei und
Bratkartoffeln 11,90

- mit geröstetem Dürrfleisch⁵⁾,
Spiegelei und Bratkartoffeln 12,90

- mit Sprossen und gerösteten
Nüssen 12,50

- mit gebratenen Putenbruststreifen 13,50

Dressings
wahlweise Kräuter-Joghurtdressing,
oder Kräuter-Vinaigrette

5) mit Phosphat

MITTAGS-BUFFET

Jeden Samstag bieten wir zusätzlich zur Karte auch ein Buffet an.
Von 12.00 bis 14.30 Uhr zum Preis von 11,50 pro Person.



DELIKATES



Königinpastete 11,90
mit Kalb-Geflügelragout,
Pommes Frites und Salat

Streifen
von der Putenbrust 10,90
in Currysauce im Reisrand,
dazu Salat

Geschnetzeltes
von der Leber 10,90
mit Champignons in Senfsauce,
dazu Bandnudeln und Salat

Schnitzel Wiener Art 11,90
mit Pommes Frites und Salat

Champignon-Rahmschnitzel 12,90
mit Pommes Frites und Salat

Medaillons
vom Schweinefilet 14,90
im Speckmantel⁵⁾
auf Pfefferrahmsauce
mit Gemüse und Spätzle

Fleisch- und Wurst-
waren, täglich frisch
aus der hauseigenen Metzgerei

5) mit Phosphat



PIEPER METZGEREI

Die hauseigene Metzgerei steht seit Jahren für höchste Qualität und besten Geschmack. Das garantieren wir durch sorgfältigen Einkauf in Deutschland und bevorzugt aus unserer Region mit konsequentem Herkunftsnachweis. Nicht ohne Grund ist unsere Metzgerei berechtigt, die F-Marke des deutschen Fleischerhandwerks zu führen.



GERICHTE

TRADITIONELL

Hausgemachte Hoorische 9,90
auf sahnigem Gemüseragout

Herzhafter Rindfleischsalat 10,90
mit Bratkartoffeln

Penne mit Putenstreifen 10,90
in Tomatensugo, mit Basilikum
und Parmesan

VEGETARISCH

Kartoffel-Gemüsetortilla 9,50
mit Salat

Tagliatelle 10,90
mit frischem Blattspinat, Kirschtomaten,
Frühlingslauch und Fetakäse

FISCH

Spaghetti aglio e olio 14,90
mit gegrillten Garnelen,
Tomatenwürfeln und Salat

Zander 15,50
auf der Haut gebraten mit Lauch-
Tomatengemüse, gerösteten Pinienkernen
und Sesamkartoffeln

Lachstranche 15,90
mit Aromaten gebraten auf Blattspinat
mit Pernodsauce und Grenaillekartoffeln

5) mit Phosphat

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff

2) mit Antioxidationsmittel

3) koffeinhaltig

4) chininhaltig

5) mit Phosphat

Allergene können beim Personal angefragt werden

DESSERT



DESSERT

Kaiserschmarrn 5,50
aus eigener Herstellung
mit Apfelmus

EISDRINK

Milchshake 2,50
Erdbeer, Schoko, Vanille

Eisschokolade 3,50

Eiskaffee³⁾ 3,50

Eiskaffee Amaretto³⁾ 3,90

Sanfter Engel 3,50
Orangensaft mit Vanilleeis
oder beschwipst mit Gin 4,50

EISBECHER

Kinder-Eisbecher 1,70
mit zwei Kugeln Eis, Smarties und Waffel

Gemischtes Eis 3,40
mit vier Kugeln Eis mit Waffel

Kugel Eis 0,90

Joghurt-Becher 4,50
Joghurt- und Erdbeereis,
mit frischem Joghurt und Früchten

Müsli-Joghurtbecher 4,50
mit Joghurt- und Himbeereis,
Naturjoghurt mit Müsli
und Sahne

Baileys-Becher 4,80
Stracciatella-, Vanille- und Schokoladeneis
mit Sahne und Baileys

Nusstraum 4,90
Walnuss-, Schoko- und Vanilleeis
mit Nüssen und Sahne

Amarena-Becher 4,90
Vanille- und Schokoladeneis
mit Amarenakirschen, Sahne und Likör

3) koffeinhaltig



PIEPER
RESTAURANT · CAFE

SÜSSE KÖSTLICHKEITEN



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ¹⁾²⁾³⁾	0,2 Fl.	2,10
Coca Cola light ¹⁾²⁾³⁾	0,4 Glas	3,50
Coca Cola Zero ¹⁾²⁾³⁾	0,4 Glas	3,90

Fanta ¹⁾²⁾ , Sprite ¹⁾²⁾ , Mezzo Mix ¹⁾²⁾	0,2 Fl. 0,4 Glas	2,10 3,50
--	-------------------------	----------------------------

Apfelschorle	0,2 Glas 0,4 Glas	2,20 3,80
---------------------	--------------------------	----------------------------

Orangina rot oder gelb	0,25 Fl.	2,70
----------------------------------	------------	-------------

Schweppes Bitter Lemon ²⁾⁴⁾	0,2 Fl.	2,40
--	-----------	-------------

Vita Malz ¹⁾	0,33 Fl.	2,30
--------------------------------	------------	-------------

SÄFTE

Blutorangensaft	0,2 Glas	2,50
------------------------	------------	-------------

Orangensaft	0,2 Glas	2,30
--------------------	------------	-------------

Apfelsaft	0,2 Glas	2,30
------------------	------------	-------------

Tomatensaft	0,2 Fl.	2,50
--------------------	-----------	-------------

WASSER

Gerolsteiner Sprudel Medium oder Naturell	0,25 Fl. 0,75 Fl.	2,10 5,20
---	--------------------------	----------------------------

Apollinaris Selection	0,5 Fl.	3,50
------------------------------	-----------	-------------

Badoit Mineralwasser	0,5 Fl.	3,80
-----------------------------	-----------	-------------

1) mit Farbstoff, 2) mit Antioxidationsmittel
3) koffeinhaltig

! PIEPER SONNENTERRASSE

Bei schönem Wetter haben Sie die Möglichkeit, sich auf unserer Terrasse kulinarisch mit Blick über den Saarlarm und die Dächer von Saarlouis verwöhnen zu lassen.

GETRÄNKE

BIERE

Karlsberg Ur-Pils vom Fass	0,25 l Gl.	2,10
Colabier ¹⁾²⁾³⁾ , Mischbier, Radler ¹⁾²⁾	0,25 l Gl.	2,10
Karlsberg Ur-Pils	0,33 l Fl.	2,30
Bitburger Pils	0,33 l Fl.	2,30
Gründels alkoholfrei	0,33 l Fl.	2,30
Classic oder Fresh		
Schneiders Weisse	0,33 l Fl.	2,60
Hefeweizen		
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,33 l Fl.	2,60

APERITIFS

Martini rosso oder bianco	0,05 l	3,20
Ricard	0,05 l	3,60

Campari ¹⁾ mit Orange	0,05 l	3,60
Crémant d'Alsace	0,1 l	3,90
Hausaperitif Lorraine	0,1 l	4,60
Crémant d'Alsace mit Mirabellenlikör		

SPIRITUOSEN

Obstbrand	0,02 l	3,80
Kirsch, Williams		
Fernet Branca	0,02 l	2,80
Ramazotti	0,04 l	3,20
Grappa di Prosecco	0,02 l	3,60
Cognac Rémy Martin	0,02 l	3,60

1) mit Farbstoff, 2) mit Antioxidationsmittel, 3) koffeinhaltig



WEINE

WEINE

2015er Riesling

Weingut Peters, Wiltingen

0,25 l Krug **5,40** 0,1 l Gl. **2,20**

2014er Grauer Burgunder

Weingut Schneider, Rheinhessen

0,25 l Krug **5,60** 0,1 l Gl. **2,30**

2015er Weißer Burgunder

Weingut Hild, Wincheringen

0,25 l Krug **6,70** 0,1 l Gl. **2,70**

2014er Chardonnay,

Maîtres Vignerons, Aimersy

0,25 l Krug **5,40** 0,1 l Gl. **2,20**

2014er Côtes de Provence

Château de Gairoird

0,25 l Krug **6,70** 0,1 l Gl. **2,70**

2013er Bordeaux Superieur

Château Roc de Levaraut

0,25 l Krug **6,20** 0,1 l Gl. **2,50**

2013er Côtes du Rhone Villages

Domaine Brusset

0,25 l Krug **6,50** 0,1 l Gl. **2,60**

UNSER WEINTIPP

2014er Ferme du Rouret

Vin de pays des Côteaux de l'Ardèche

weiß, rot oder rosé

0,25 l Krug **5,40** 0,1 l Gl. **2,20**

CRÉMANT

Crémant d'Alsace, Caves Bestheim

0,75 l Fl. **24,00** 0,1 l Gl. **3,90**



EDLE TROPFEN

Entdecken Sie die Weinabteilung von PIEPER Lebensmittel. Wein, Champagner und Sekt, vom Tafelwein für den täglichen Genuss bis zu den berühmten großen Rebsorten. Auch Hochprozentiges aus berühmten Destillerien, wie Cognac, Whisky, Grappa und feinste Edelbrände erwarten Sie.

V I E L E N D A N K

MERCI BEAUCOUP
MILLE GRAZIE



PIEPER
RESTAURANT · CAFE

Großer Markt · 66740 Saarlouis
Telefon 06831 / 1750 · www.pieper-saarlouis.de