

Spürst du's Verbindung,
Elisäus Alexander gestaltet
und gewartig, das all, geistig.
Nur ein Luise Malheur,
Nur der geistlichen Spurell.
Hain, Herzog, Meinungen
Luise und Joseph Hain
zur Einzig, und der große
Luise gebornen Hainlangen.



Im Jahre Doretha
Charlotte Frederike
Grazzini von Daryn
burg, geistlichen all
Coburg, Sealtfeld, sind
geboren zu Daryn Go
Wundel, Seilbar, das ist der
Leopold Auguste von
Allenburg, wohnt zu
Noburg von Daryn Seil
bornen, geistlichen all
Geistlich, zu Daryn, die Seil
Wundel, auf Seilbar, und geistlich
Nur Seilbar, Seilbar, sind
Mit H. Wundel.

Handwritten signature

KLEINES SPARGEL-MENÜ

SPARGELSCHAUMSÜPPCHEN
mit Rauchlachsstreifen

VARIATION VON SPARGEL

grüner und weißer Spargel, Spargel-Hollandaise und Spargelpüree
serviert mit gebratenem Maispoulardenbrüstchen an Portweinglace

TÖRTCHEN VON ZWEIERLEI SCHOKOLADE
an Marmorkuchenerde mit Vanilleespuma

36,00

ZUM START ODER FÜR ZWISCHENDURCH

RIND | BALSAMICO | PARMESAN 14,50

Carpaccio vom Black Angus Beef mit Balsamico, Olivenöl
Rucola & Parmesanhobel

beef carpaccio with rocket salad, Parmesan cheese & balsamic

RIND | BROT | SALZBUTTER 14,50

Beefsteak Tatar „Angel's Style“ mit ofenfrischem Bauernbrot
& gesalzener Butter

spicy beef tatar with bread & salted butter (1)

als Hauptgangportion/main course portion 22,00

✓ FLAGUELINE | OLIVE | OFEN-TOMATE 6,00

Französisches Fladenbrot mit Oliven, Aroma-Tapenade
Ofen-Tomaten & Dip

Pita bread French style with olives, tapenade, dried tomatoes & dip (1,9)



vegan – ohne Dip



Angel's

SPARGELKARTE

(von 12 bis 14 Uhr & von 18 bis 22 Uhr)

- ✓

SPARGELSCHAUMSÜPPCHEN
Creamy soup of white asparagus

6,50
- SPARGEL | RÄUCHERLACHS | RÖSTI**
 Salat von weißem & grünem Spargel mit Räucherlachs & Kartoffelröstis
Salad of white and green asparagus with smoked salmon & potatoe cookies (1,6,8)

14,50
- SPARGEL | PARMESAN | SCHINKEN**
 Portion Deutscher Spargel mit Streifen von Prager Schinken gratiniert mit Parmesan
Portion white asparagus and stripes of ham—gratinated with parmesan cheese (8)

12,00
- ✓

RAVIOLI | GRÜNER SPARGEL | TOMATE
 Ricotta-Ravioli mit grünem Spargel & getrockneten Tomaten
Ricotta-ravioli with green asparagus & sun-dried tomatoes (6)

12,90
- ✓

SPARGEL | KARTOFFELN | BUTTER oder HOLLANDAISE
 Portion Deutscher Spargel mit Schwenkkartoffeln serviert mit brauner Butter, Sauce Hollandaise oder Vinaigrette
portion of white asparagus with potatoes, butter, sauce hollandaise or vinaigrette

18,50
- ✓

SPARGEL | BADISCHE KRATZETE
 Portion Deutscher Spargel mit badischem Kräuterpfannkuchen serviert mit brauner Butter
portion of white asparagus with herb pancake, butter

19,50
- SPARGEL | SCHINKEN | KARTOFFELN**
 Deutscher Spargel mit rohem und gekochtem Schinken und Schwenkkartoffeln, serviert mit brauner Butter, Sauce Hollandaise oder Vinaigrette
portion of white asparagus with ham and smoked ham, potatoes, butter or sauce hollandaise (8)

20,50
- SPARGEL | SCHWEIN | KARTOFFELN**
 Deutscher Spargel mit panierten Schweineschnitzel, Schwenkkartoffeln serviert mit brauner Butter, Sauce Hollandaise oder Vinaigrette
portion of white asparagus with a schnitzel of pork, potatoes, butter or sauce hollandaise

24,00
- SPARGEL | KALB | KARTOFFELN**
 Deutscher Spargel mit panierten Kalbsschnitzel und Schwenkkartoffeln serviert mit brauner Butter, Sauce Hollandaise oder Vinaigrette
portion of white asparagus with a schnitzel of veal, potatoes, butter or sauce hollandaise

28,50



Spargel ist eine Verbindung,
 Elvira Alexanders gastliche
 und gewinnig, das all, gewinn.
 Wird von Luise Malinai
 von der geschmacklichen Form.
 Hain, Herzog, Meisner
 von und für die Hain e
 die Hain, sind der wohl
 Ayas gebirge Hainlanger.



die O Janna Dorella
 Charlotte Frederike
 Anregung von Dolly
 wird, gewinnig, das all,
 Coburg, Seefeld, sind
 geboren zu Dolly in Go
 Wundel, Seibel, das sind
 Leopold August, der
 Altmühl, wofür die
 Norwegen, die all, die
 borne, Krüger, die in M
 gewinnig, die Dolly, die
 gewinnig, die Dolly, die
 die all, die Dolly, die
 die all, die Dolly, die

J. Meier

✓ Vegetarisch



*Sprachlos a. Verbindungslos,
Etwas Alexander gutha
und gewartig, das all, gesev.
Nand aus Luise Malthaus
Dage der gopferbunne Sporn II.
Stein, Herzog, Meinungen
Lofe und gopferf. Haren a
zur Einzug, und der gopferf.
Ayas guberne Hand lenger.*



*der O Janno Doretta
Charlotte Friederike
Garrigiu von Dalgyn
blud, quifirime Nette
Cobary Saalfeld, kindel
geborend zu Odithun Go
Wundel, Suffer des guber
Leopold Auguste Go
Altenbüren, wofurgt die
Nobereun B. D. D. D. D.
bome Pringafin von M
Grafen, quifirime, die Dorig
Lindend auf f. D. D. D. D. D.
Der Lillend D. D. D. D. D.
M. H. D. D. D. D.*

ZUM LÖFFELN

- ✓
ZWIEBEL | RAHM | SELLERIE 5,90
 Rahmsuppe von der Frühlingszwiebel mit Sellerie-Stroh
cream soup of spring leek with celery straw
- SPARGEL | RAUHLACHS** 6,80
 Spargelcremesüppchen mit Rauchlachs
Cream soup of asparagus with smoked salmon

GARTENFRISCH

- SALAT | MAISHÄHNCHEN | ROTE ZWIEBEL** 14,00
 Marktfrische Blattsalate mit gebratener Maishähnchenbrust
 & roten Zwiebeln
leaf lettuce with fried chicken breast & red onions
- ✓
SALAT | FETAKÄSE | PEPERONI 13,00
 Marktfrische Blattsalate mit gebackenem Schafskäse & Sesam
 Tomaten, Gurken, eingelegten Oliven & Peperoni
leaf lettuce with fried feta cheese with sesame, tomato, cucumber, olives & pepperoni (1,9)
- SALAT | FISCH & KRUSTENTIER | OLIVE** 16,00
 Marktfrische Blattsalate mit gebratenen Edelfischen & Garnelen
 Ofen-Tomaten, schwarzen Oliven & roten Zwiebeln
leaf lettuce with fried fish fillets & king prawns, dried tomatoes, black olives & red onions (1,9)
 als Vorspeisenportion/starter portion 11,50

alle unsere Salate werden in Sauce Vinaigrette serviert, gerne können Sie
 Ihren Salat mit unserem leckeren Hausdressing bestellen
*all our salads are served with sauce vinaigrette – you can also order your salad with
 our delicious house dressing*



*Spürst du's Herbeding'lein,
Elsäus' Alpenrosen'gen'He.
sind ge'ungig' Kopf' all' ge'is'v.
Nand' aus' Raus' Malt'wag'
Tage' der' ge'p'ob'ne'um' Sp'om'it'.
Stein', Herzog'f' Me'is'ing'pu
Kofe' und' ge'p'is'ft' He'ra'ou' e
zu' E'nd'ung', sind' der' ge'p'is'ft'
Agnes' ge'bu'rne' He'nd'lang'.*



*der O Jans' Dorelbia
Charlotte Friederike
Gottg'ig' von' Darly'n
burg', ge'p'is'ft' von' ge'p'is'ft'
Cob'urg' Sealt'feld' sind'
ge'born' zu' O'd'ly'n' ge'
W'nd'el', S'ill'w' des' ge'p'is'ft'
Leopold' August' ge'
All'm'bü'ry', w'p'is'ft' zu'
Nob'burg' B'd'el'he' E'cu'
b'orne' K'ri'ng'is' in' ge'p'is'ft'
ge'p'is'ft', ge'p'is'ft' B'nd'el', der' S'enz'
h'ing'el' auf' f'ind'et' ge'p'is'ft' und' ge'p'is'ft'
der' w'it'land' B'nd'el' sind'
Mit' H' B'nd'el'.*

St. Michael



GANZ SCHÖN FLEISCH

- KALB | KARTOFFEL | PREISELBEERE** 20,50
Original Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren
original „Wiener Schnitzel“
cutlet of veal with potato-cucumber-salad & cranberries (6,7)
- SCHNITZEL | WIESENCHAMPIGNONS | SALAT** 15,00
„Luisen-Schnitzel“ vom Schwein mit Champignonrahm,
Pommes frites & Salat
cutlet of pork with mushrooms in cream sauce, french fries & side salad
- SCHNITZEL | GRÜNER PFEFFER | SALAT** 15,00
„Pfefferrahm-Schnitzel“ vom Schwein mit Pommes frites & Salat
cutlet of pork in cream sauce with green pepper, french fries & side salad (6,7)
- THAI-CURRY | ENTE | REIS** 16,90
Rotes Thai-Curry mit gebratenem Entenfleisch, Asia-Gemüse & Duftreis
red thai-curry with duck meat, asia vegetables & rice

STEAKS VOM GRILL

- 250G RUMPSTEAK MIT LEICHEM FETTRAND „GRAIN FED“** 25,00
 - 300G ENTRECÔTE MIT FEINEM FETTAUGE VOM IRISCHEN WEIDEOCHSEN** 29,00
 - 250G RINDERFILETSTEAK AUS ARGENTINIEN** 32,00
- Unsere Steaks servieren wir mit Pommes frites
- Bitte wählen Sie:
- Portwein-Jus oder Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter
 - Marktfrisches Gemüse oder Salate der Saison
- our steaks will be served with french fries*
- following sides at your choice*
- port wine sauce or cream sauce with green pepper or herb butter
 - vegetables or side salad

Angel's

*Spürst du's Handdrückung,
Elsäss' Alexander gesch.
sind gewarig, das all, quier.
Hand aus Louis Malluwig
Tage der goldobrennen Spornst.
Hain, Herzogt. Meiningen
Lufte und Gerüche Heran a
zur Einzug, sind der große
Ayas gebornen Handlangen.*



*Die U Janno Dorothea
Charlotte Frederike
Gottgäbe, von Dahlen
burg, gewöhnlich in
Coburg, Sealtfeld, sind
geboren zu Dahlen im
Wendel, Söhne des
Leopold August von
Altenburg, wohnhaft zu
Worbau im D. d. d. d. d.
binnen Pfingsten im J. 17
ausgegeben, zu d. d. d. d. d.
hinzufügen, zu d. d. d. d. d.
der d. d. d. d. d. d. d. d.
M. d. d. d. d. d. d. d.*

St. Michael



FLAMMKUCHEN (ab 14 Uhr)

Der Flammkuchen, der seinen Ursprung im benachbarten Elsass hat, besteht aus einem dünnen Teig, auf den eine Mischung aus Quark, Sahne und Crème fraîche aufgetragen wird. Der übrige Belag kann variiert werden. Flammkuchen eignet sich auch zum gemeinsamen Verzehr in geselliger Runde, da er aufgeschnitten serviert wird.

„DOROTHEA“ 7,50
Flammkuchen Elsässer Art mit Käse, Speck & Zwiebeln
tarte flambée with sour cream, bacon, onions & cheese (6,8,11)

„FREDERIKE“ 9,80
Flammkuchen mit Schmand, Käse, Serrano-Schinken,
Tomate, Parmesan & Rucola
tarte flambée with sour cream, cheese, serano-ham, tomato, parmesan cheese & rocket salad (6,8,11)

✓ „ALBERT“ 8,50
Flammkuchen mit Schmand, Käse, Tomate, Champignons & Basilikum
tarte flambée with sour cream, cheese, tomato, mushrooms & basil (11)

✓ Vegetarisch

Angel's

Wir dürfen zurecht stolz darauf sein, mit regionalen Produzenten und Lieferanten zusammenarbeiten zu können, um Ihnen als Gast der LUISE die beste Produktqualität offerieren zu können.

Der Wendelinushof

Der Wendelinushof mit Sitz in Spiesen-Elversberg betreibt auf dem ehemaligen „Paterhof“ des Ordens der Steyler Missionare in St. Wendel eine Werkstatt für behinderte Menschen und mit der St. Wendeler Landfleisch gGmbH einen Inklusionsbetrieb. Der 100-jährigen traditionellen Nutzung des Wendelinushofes durch die Steyler Missionare als landwirtschaftlichem Betrieb und Ausbildungsstätte für junge Menschen folgend, hat der Wendelinushof das Ziel, 100 Arbeitsplätze für behinderte Menschen im „grünen Bereich“ zu schaffen.

Hirztaler Käserei

Käse aus dem Herzen des Saarlandes. Seit Sommer 2010 gibt es im Illinger Ortsteil Hirzweiler die Dorf- und Schaukäserei Hirztaler. Petra und Jörg Michael Fries betreiben hier einen Archehof mit vom Aussterben bedrohten Tierrassen. Durch diese Liebe zur Landwirtschaft und zu gut schmeckendem Käse kamen sie auf die Idee, ihren eigenen Käse zu produzieren. Die Familie Fries legt besonderen Wert auf handwerkliches, traditionelles Käsen; nur so sind höchste Geschmacks- und Qualitätsziele zu erreichen.

Ziegenhof TheiB

Der kleine Ziegenhof liegt im schönen Kuseler Musikantenland. Hier werden zur Zeit etwa 15 ha Grünland bewirtschaftet und der Ziegenhof ist die Heimat von etwa 70 Ziegen. Die Milch der Ziegen wird in der eigenen Hofkäserei zu köstlichem Ziegenkäse verarbeitet.

Bliesgauer Ölmühle

Die Bliesgau Ölmühle GbR, das sind Jörg Hector und Patric Bies. Seit 2007 haben sie sich ganz dem Anbau und der Herstellung heimischer, genussreicher und seltener Speiseöle verschrieben. Aber die Anfänge liegen schon Jahre zurück: bereits vor der Jahrtausendwende begann die Beschäftigung mit „Leindotteröl, dem Öl der Kelten“, das Patric Bies für die deutsche Küche wiederentdeckte. Jörg Hector entwickelte ab 2002 die Marke „Bliesgauöle“ und spezialisierte sich auf die Herstellung feiner Gewürz- und Kräuteröle aus dem späteren „Biosphärenreservat Bliesgau“. Gemeinsam setzen sie auf Impulse für die heimische Landwirtschaft und höchste Qualität und kulinarische Sinnenfreude, wozu auch die Verbindung von Kulinarik mit Landschaft gehört. So initiierten wir das alljährlich im Juli stattfindende „Leinblütenfest“ – das einzige seiner Art in Europa – an der „Historischen Ölmühle Wern“ in Ottweiler oder das „Bliesgau-Walnussfest“ im idyllischen Mandelbachtal. Weiteren Aktivitäten sind die Erzeugung von Hülsenfrüchten, die Verarbeitung von Senfsaaten, Herstellung und Vertrieb von Gewürzölen und Apfelessigen.

Luise
CAFE · BAR · RESTAURANT

*Gründerin & Geschäftsführerin
Christine Alexander gmbH
und geschäftl. Kap. alle gesch.
Part. von Anna Katharina
Börsch der geschäftl. gGmbH
Hain, Herzogstr. Meiningen
Lufte und geistl. Helden e
zur Einbung, sind der wohl
Agnad gebürmes Händlungen*



*die O. Janna Dorothea
Charlotte Frederike
Gräfinin von Dahlen
Güter, geschäftl. gGmbH
Coblenz, Markt, Markt
geboren zu Dahlen am
Wendel, Sülter, das Jahr
Leopold August von
Altenburg, wofür die
Anwesenheit der
binnen 1711/12 in der
Grafen zu Dahlen, die
Lufte auf Sülter, die
der Wiederrückkehr nach
M. S. Dahlen*

St. Wendel



*Sprachlos & Verdringung,
Ehrlich Alexander gesch.
und gewartig, das all, gesev.
Nand aus Luisa Mallmaig
Doga der gesevten Gesev.
Stein, Herzog, Meinungen
Lufa und gesevte Haraa e
zur Einbung, und der gesevte
Ayas gesevten Händlangen.*



*Die O Janna Doretta
Charlotte Friederike
Herzogin von Sachsen
Coburg Saalfeld, ist
geboren zu Weimar
am 10. April 1792
als Tochter des
Herzogs Carl August
von Sachsen-Coburg
Saalfeld und der
Prinzessin Maria
Antonine von
Sachsen-Weimar
Eisenach.
Mit 18 Jahren.*

St. Wendel

„Ich fühle mich recht glücklich hier...“

... so schrieb Dorothea Luise Pauline Charlotte Frederike Auguste, Herzogin von Sachsen-Coburg-Saalfeld, kurze Zeit nachdem sie aus dem bayrischen Städtchen Coburg nach St. Wendel übersiedelt war, an ihre Freundin Elise Kummer. Das war 1824.

In dem herrschaftlichen Schloss von St. Wendel, wo heute das Rathaus ist, hatte Luise Quartier bezogen, eine noch sehr junge Frau, erst 24 Jahre alt. Oft wird behauptet, der Aufenthalt Luises in St. Wendel habe der Stadt den Flair einer Residenzstadt verliehen. Mag sein, dass einiges davon bis heute nachwirkt.

Sehr früh - im Alter von sechzehn Jahren - versuchte sie, ihr Glück in der Ehe zu finden. So folgte sie einer schwärmerischen Verliebtheit und wurde die Ehefrau des um 16 Jahre älteren Herzog Ernst I von Sachsen-Coburg-Saalfeld.

Was für sie wie ein Traum begann, entwickelte sich nach kurzer Zeit zu einem Fiasko.

Bald schon vermisste sie die erhoffte Zuwendung ihres Mannes und auch ihre beiden Söhne Ernst und Albert konnten nicht über die Enttäuschung hinwegtrösten.

Hinzu kam Luises eigenwilliger Charakter. Sie war eine für die damalige Zeit ungewöhnlich selbstbewusste Frau, die sich gegen die Bevormundungen ihres Ehegatten auflehnte. Das blieb nicht ohne Folgen.

Das Paar entfremdete sich zunehmend. Die Trennung war unabwendbar.

So fand sie ein Domizil fernab der Heimat - in St. Wendel.

Herzogin Luise verlebte in St. Wendel eine glückliche Zeit. Dies lag unter anderem daran, dass die St. Wendeler sie mit offenen Armen aufnahmen. Auch ihr neues Liebesglück hatte sie gefunden, nämlich an der Seite von Maximilian von Hanstein, den sie nach ihrer Scheidung heiratete.

Die St. Wendeler Bürgerinnen und Bürger haben Luise sehr verehrt.

Aber nicht nur, weil ein wenig höfischer Glanz auf St. Wendel fiel. Luise hatte ein Herz für die Armen und half Familien, die in Not geraten waren. Man war ihr dankbar.

In St. Wendel ist die Erinnerung an Luise lebendig geblieben. Auf Schritt und Tritt finden sich Zeugnisse ihres Aufenthalts.

Luise - der Name einer ungewöhnlichen Frau - hat in St. Wendel einen besonderen Klang.

UNSERE SPEISEKARTE

Die Gerichte unserer Speisekarte sind aus frischen Produkten hergestellt. Die aufgeführten Inhaltsstoffe sind in den von uns gekauften Rohprodukten (Ölen, Milchprodukten, etc.) bereits enthalten. Alle Preise sind in € und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

LEGENDE

Zusatzstoffe

- 1) Farbstoff
- 2) Konservierungsstoff
- 3) mit Süßungsmittel
- 4) enthält eine Phenylalaninquelle
- 5) mit Geschmacksverstärker
- 6) mit Antioxidationsmittel

- 7) geschwefelt
- 8) mit Phosphat
- 9) geschwärzt
- 10) gewachst
- 11) mit Stabilisatoren
- 12) mit Chinin
- 13) mit Koffein

Allergene Stoffe

- A) Eier
- B) Sesam
- C) Soja
- D) Milch
- E) Sellerie
- F) Getreide
- G) Senf
- H) Fisch
- I) Erdnüsse
- J) Krebstiere
- K) Nüsse
- L) Weichtiere
- M) Sulfid
- N) Lupinen

