

Spürst du's Verbindung,
Elisäus Alexander gestalt
und gewartig, das all, geistig
Pfund aus Luise Malheur
Tage der goldenen Stunden
Hain, Herzog, Meinungen
Lufe und Jostfild Haren a
zur Einberg, und der große
Lunas gebornen Handlungen



der U Jans Doretha
Charlotte Fredericke
Gartogin von Daryn
burg, gewöhnlich in der
Coburg Saalfeld, sind
geboren zu Dörlitz im Go
Wendel, Seither des Jahres
Leopold Auguste von
Allenburg, welcher die
Vorname Doretha Edu
bornen Prinzessin von Me
Grafen, zu Dörlitz, die Prinz
kinder auf dem Hofe und gewar
der Weltland Anmerkungen sind
M. St. Wendel.

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 Rudi Waldman
 von der goldene Spargel.
 Hain, Herzog, Meisner
 von und Spargel Hain
 die Spargel, sind der Spargel
 August gebirge Hain



die O Janna Dorella
 Charlotte Frederike
 Anregung von Dolly
 wird, gewinnig Spargel
 Coburg, Spargel, sind
 geboren zu Dolly in Go
 Wundel, Spargel, sind
 Leopold August, die
 Altmann, wofür die
 Spargel, sind die Spargel
 borne Spargel, sind die
 Spargel, sind die Spargel
 Spargel, sind die Spargel
 die Spargel, sind die Spargel
 die Spargel, sind die Spargel

Spargel
 Spargel

✓ Vegetarisch



Spürst du's Verbindung,
 Elväs Alexander geht
 und gewartig, tief all, ganz
 Hand aus Luise, Malheur,
 Das der geprüften, Spürst du,
 Stein, Herzog, Meinungen
 Lyra und geprüfte, Haran
 zur Einzug, und der große
 Augen gebornen, Handlungen.



der O Janno Doretta
 Charlotte Friederike
 Gattlerin von Dahlen
 ward, geprüften, Spürst du,
 Coburg, Saalfeld, nicht
 geboren zu Dahlen, Go
 Wundel, Teller, des, nicht
 Leopold August, der
 Altmünster, wohnt die
 Norbunnen, Dahlen, der
 bome, Prinzessin, von, die
 Gattlerin, der, Dahlen, der, der
 Dahlen, der, der, der, der
 der, der, der, der, der
 der, der, der, der, der

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*



*Grüßlich & Verbindlich,
Christen Alexander gütlich
und gerungig Kopf alle, grüß.
Dand sein Dand. Halthaus
Boga der gogolobum gogolob.
Hain, Herzog. Meinungen
Lufe und gogolob. Hain e
zu Emburg, sind der gogolob
Aquad guburme Hain lungen.*

PASTA

SPAGHETTI | GARNELE | KNOBLAUCH

Spaghetti in Knoblauch-Olivenöl-Emulsion mit gegrillten Garnelen
sonnengetrocknete Tomaten, Kapern, Oliven
Blattpetersilie & Parmesanobel

*spaghetti in garlic-olive-oil with grilled king prawns, sun-dried tomatoes, capture, olives
parsley & parmesan cheese (1,6,9)*

17,90

SPAGHETTI | RIND | PFEFFER

Spaghetti „Al Pepe“ in Pfefferrahmsauce mit Rindfleischstreifen

spaghetti in cream sauce of green pepper with grilled stripes of beef (2,6,7)

13,90



TAGLIARINI | GRÜNER SPARGEL | TOMATE

Tagliarini mit grünem Spargele
sonnengetrockneten Tomaten & Rucola

tomato-tortellini with red lentil-bolognese, sun-dried tomatoes & rocket (6)

12,90



FRISCH GEFISCHT

THAI-CURRY | GARNELE | REIS

Rotes Thai-Curry mit gebratenen Garnelen, Asia-Gemüse & Duftreis

red Thai-Curry with fried king prawns, asia vegetables & rice

16,90



ohne Garnelen

without king prawns

12,00

ZANDER | LINSE | SAFFRAN

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Bliesgauer Beluga-Linsen
Safransauce & gebackene Kartoffelnocken

fried pike-perch fillet with beluga-lentils, saffron sauce & fried potato dumplings

20,50

*die O Jann Dorelia
Charlotte Fredericke
Grotzogen von Daryn
blud, gogolobum gogolob
Cobary, Dalkfeld, sind
guborn zu Dalkfeld, gogolob
Wundel, Dalkfeld, sind gogolob
Leopold August von
Altmühl, sind gogolob
guborn Dalkfeld, sind
boren gogolob, sind gogolob
gogolob, sind gogolob, sind gogolob
sind gogolob, sind gogolob
sind gogolob, sind gogolob
sind gogolob, sind gogolob*

Vegetarisch

St. Michael

*Spürst du's Herbeding'ung,
Elsäss' Alexander g'utste.
sind ge'ungig, das all, g'utste.
Hand aus' Raus' Mal'ung
Tage aus' g'utste'ung'ung'ung'
Hain, Herzog' Mal'ung'ung'
Lufte sind' g'utste'ung'ung'
zu' E'ung, sind' der g'utste
Lufte g'utste'ung'ung'ung'*



*der O' James Dorellia
Charlotte Friederike
Gottg'ung, von D'ung
Lufte, g'utste'ung'ung'ung'
Coburg, Sealtfeld, sind
geboren zu' D'ung'ung'ung'
Wundel, Lufte, sind' g'utste
Leopold August'ung'
All'ung'ung'ung'ung'ung'
Lufte'ung'ung'ung'ung'ung'
Lufte'ung'ung'ung'ung'ung'
Lufte'ung'ung'ung'ung'ung'
Lufte'ung'ung'ung'ung'ung'
Lufte'ung'ung'ung'ung'ung'
Lufte'ung'ung'ung'ung'ung'
Lufte'ung'ung'ung'ung'ung'*

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 LEICHTEM 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

Gewürz & Gewürzwaren,
Christus Alexander gewürz
und gewürz, Kopf alle, gewürz.
Nun wir auch Malheur
Papa der gewürzwaren, gewürz.
Stein, Herzog, Meinungen
Lufte und gewürz, Herron e
zu Erhebung, sind der gewürz
Agnus gewürz, Herron e

ANGEL'S KLASSIKER

„SAARLÄNDISCHES LYONER-PFÄNNCHEN“

Gebratene Lyonerwurst-Stücke & Grenaille-Kartoffeln
mit Speck, Zwiebeln, Lauch serviert mit Schmand-Dip
- GOLDMEDALLIE FÜR DIE WENDELINUSHOF-LYONER -
*panfried sausage & potatoes regional style with bacon, onions, leek
and served with sour cream (2,5,6,8)*

10,90

„TOBIS CURRYWURST,“

Weißer Rostbratwurst, nach eigenem Rezept von Küchenchef
Tobias Bettinger für die LUISE vom Wendelinushof hergestellt,
mit würzig-feuriger Currysauce & Pommes frites serviert
sausage in spicy curry sauce with french fries (1,2,5,6,8,11)

6,90

große Portion/big portion 9,90

„LUISEN BURGER“

Rindfleisch-Patty im Brioche-Brötchen mit Speziialsauce, Speck
Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken, Salat & Pommes frites
*Burger with brioche bun and beef paddy, salad, tomatoes, pickles, onions, cheddar cheese,
bacon, special sauce & french fries (1,3,5,6,8)*

14,50

„ANGEL'S KLAPPSTULLE“

Geröstete Bauernbrotscheiben mit Salat, Gewürzgurke, Prager Schinken
Gouda & Spiegelei
house bread with salad, pickles, ham prague style, gouda cheese & fried egg (8,7)

8,50



die O Jann Doretta
Charlotte Fredericke,
Gottgebin, von Daryin
Gard, gewürzwaren, gewürz
Coburg, Seefeld, gewürz
Geborn zu Daryin, Gewürz
Wunder, Seitar, Gewürz
Leopold August, Gewürz
Altmühl, gewürz, Gewürz
Gewürz, Gewürz, Gewürz
Gewürz, Gewürz, Gewürz
Gewürz, Gewürz, Gewürz
Gewürz, Gewürz, Gewürz
Gewürz, Gewürz, Gewürz
Gewürz, Gewürz, Gewürz

St. Michael



*Spürst du's Handbindung,
Elsäss' Alexander gesch.
sind gewarig, das all, g'wiss.
Hand aus Louis Malluwig
Tage der g'p'lo'bumm' g'p'lo'nd.
Hain, Herzogt. Meiningen
Lufte und g'p'lo'ft' H'k'au a
zu Euberg, sind der g'p'lo'
L'gues g'ub'ru' H'and'lang'.*



*Die U Janno Dorothea
Charlotte Frederike
Gottg'ig' von D'aly'n
L'ud, g'p'lo'nd' g'p'lo'
Coburg, Sealtfeld, sind
g'ub'ru' zu D'aly'n Go
Wundt, S'ill'ar des g'p'lo'
Leopold August g'p'
All'nb'ury, w'p'lo'ft' zu
g'ub'ru' D'aly'n L'ud
L'ud' g'p'lo'nd' g'p'lo'
g'p'lo'nd' g'p'lo'nd' g'p'lo'
L'ud' g'p'lo'nd' g'p'lo'
M. d. H. H'nd'.*

John



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

*Grüßlich & Verbindlich,
Christen Alexanders gütliche
und gewungne Kopf alle, quere.
Hand sein Anna Katharina
Papa der gottlobenm. Johann St.
Hain, Herzogf. Meininger
Lufte und Griefte Herren e
zu Euburg, sind der gortf
Aquad guberm. Händlungen.*

ZUM ABSCHLUSS

APFEL | VANILLE | ZIMT 8,90

„Apfel-Crumble“ Ofenfrische Apfel-Tarte mit Zimt & Vanillerahm-Eis
fresh backed apple crumble with cinnamon & vanilla ice-cream (1,11)

SCHOKOLADE | WALDBEEREN 11,50

Schokoladenmousse-Terrine mit Beerenfrüchten
& Sorbet von der schwarzen Johannisbeere
terrine of chocolate mousse with wild berries & sorbet of black currants (1,3,13,11)

CRÈME BRÛLÉE 6,00

crème brûlée (A,D)

CAFÉ GOURMAND 10,50

Von allem etwas inklusive einer Kaffee-Spezialität Ihrer Wahl
selection of desserts with a coffee of your choice (1,3,13,11)

KÄSE | BROT | FEIGE 14,50

Kleine Hirztaler Käse-Reise mit Brot & Feigensenf
cheese selection with bread & fige mustard (11)



*die O Jann Doretta
Charlotte Fredericke
Gräfin von Dörling
geb. 1714, verheiratet mit
Coburg, Reichsfeld, Reichs
Gubern zu Dörling, ge
Wundel, Seilner, das Jahr
Leopold August von
Altenburg, verheiratet zu
Norwegen, Reichs Edel
brenn, Pfingst, im Jahr 1714
Geoffen, zu Dörling, im Jahr
1714, auf Grund, auf und gewung
der Reichs-Abrechnung und
Nr. 8: Dörling.*

St. Michael



*Spürst du's Herbeindringen,
Erasus Alexanders gen. Hae.
sind gewarig, das all, quier.
Mund aus Luise Malluwig
Tage der goldobrennen Spornst.
Hain, Herzogt. Meiningen
Lufte und Geruchst. Haren a
zur Einberg, sind der große
Aynd gebornen Handlangen.*



*der O Jans Dorelbia
Charlotte Friederike
Gottgadin von Dahlen
burg, gebornen in
Coburg, Sealfeld, sind
geboren zu Dahlen im
Wendel, Seilher des
Leopold August von
Altenburg, wohnt zu
Hortungen in der
brenn. Prinzessin von
Grafen, zu D. Wendel, der
König auf Seilher sind
der Seilher Seilher sind
M. d. Seilher.*

St. Maria



UNSERE EISBECHER

- | | |
|--|------|
| „SCHOKOBECHER“ | 5,00 |
| Schokoladen- und Vanilleeis mit Schlagsahne & Schokoladensauce
<i>chocolate sundae – chocolate- and vanilla ice cream with whipped cream & chocolate sauce (3,11)</i> | |
| „FRÜCHTEBECHER“ | 7,00 |
| Erdbeer- und Vanilleeis mit frischen Früchten & Schlagsahne
<i>fruit sundae – strawberry- and vanilla ice cream with whipped cream & fresh fruits (3,11)</i> | |
| „BAILEYS BECHER“ | 6,00 |
| Schokoladen- und Walnusseis mit Baileys & Schlagsahne 1)
<i>Baileys sundae – chocolate- and walnut ice cream with whipped cream & a shot of Bayleys (3,11)</i> | |
| „KARAMELL-KROKANTBECHER“ | 6,00 |
| Walnuss- und Vanilleeis mit Karamellsauce
Mandelkrokant & Schlagsahne
<i>caramel sundae – walnut- and vanilla ice cream with whipped cream
caramel topping & almond brittle (3,11)</i> | |

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

*Grüßlichste Verbindung,
Christus Alexander gewährt
und gewarnt, daß alle, die
Nur ein Ding wollen,
Nur das goldene
Stein, Herzog, Meinungen
Nur und für die Herren
zu Erhebung, sind der
Agnus quibus in Handlungen*



*die O Jann Doretta
Charlotte Frederike
Gräfin von Dörling
geb. 1784, gest. 1840
Coburg, Sachsen
geboren zu Dörling
Wendel, Sachsen
Leopold August von
Altenburg, wofür die
Aurora von Dörling
boreu Pfingst, im Jahr
Gräfin zu Dörling, im Jahr
1784 auf Dörling, im Jahr
der Dörling, im Jahr
1784 Dörling*

St. Wendel



*Sprachlos & Verdringung,
Ehrlich Alexander gesch.
und gewartig, das all, gesev.
Nand aus Luise Malthaus,
Dage der gesevtenen Sporn II,
Stein, Herzog, Meinungen
Lufte und gesevte Haren a
zur Einzug, und der gesevte
Ayas gesevten Handlangen.*



*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 Preußen.
Sie war die dritte
Tochter des Herzogs
und hatte zwei
Brüder: Ernst
und Heinrich.*

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

