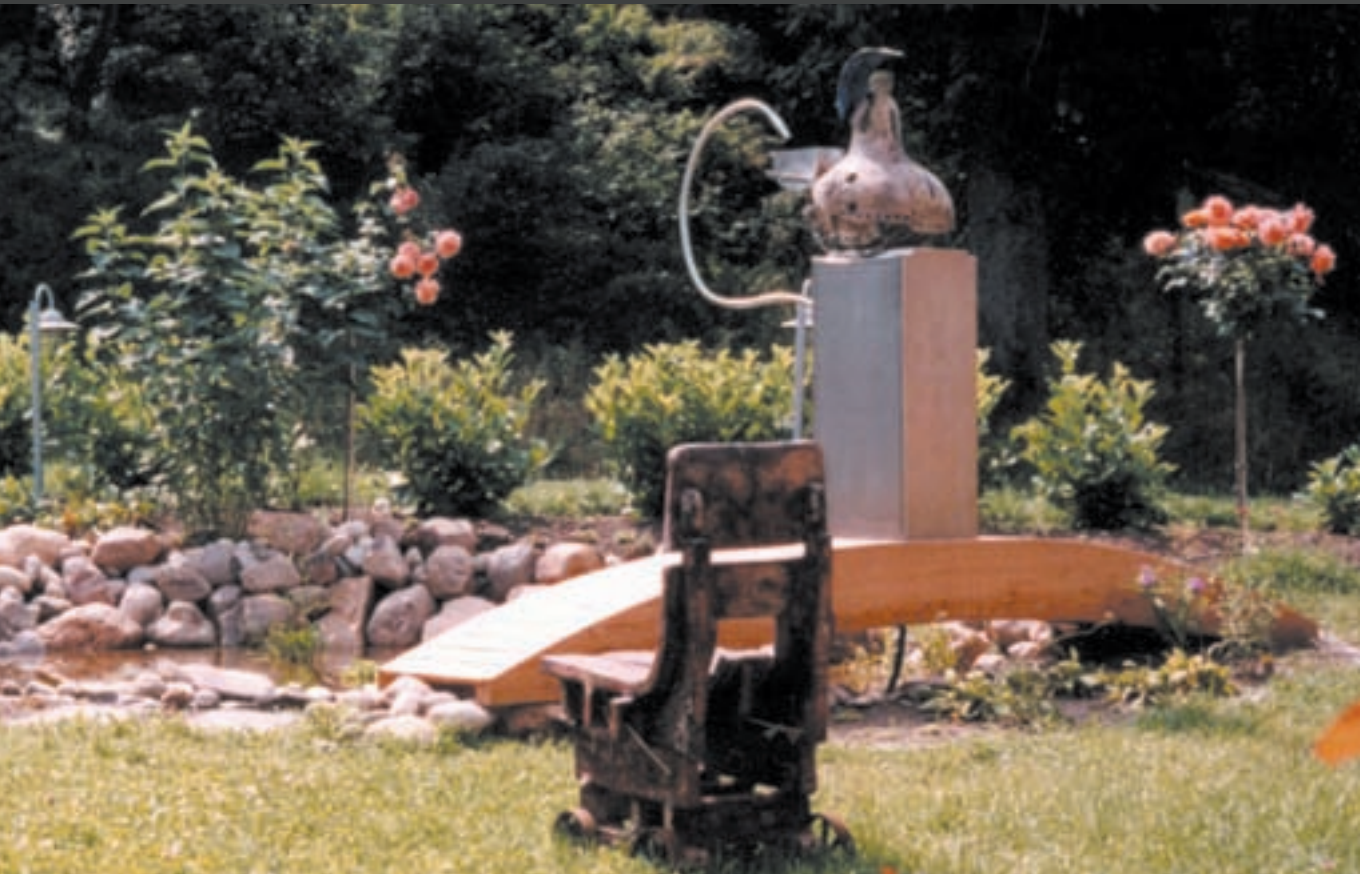




MARGRET
BauernStube

AUF DEM LITERMONT



Mit dem Namen Bauernstube
haben meine Eltern 1965 dieses Restaurant eröffnet.
Sie haben ihre eigenen landwirtschaftlichen Produkte verarbeitet.
Fast jede Woche wurde ein Schwein geschlachtet,
Blut und Leberwurst gemacht, Schinken geräuchert...

Am 2. April 2003 habe ich das Restaurant nach einer
vollständigen Renovierung und Neugestaltung neu eröffnet.
Wir suchten nach einem Namen.

Ich wurde als erstes in der Neuzeit auf dem Litemont geborenes
Mädchen nach der „*Margaretha von Lidermont*“ getauft,
der Sage nach die Mutter des wilden „*Ritter Maldix*“.
So wurde aus der Bauernstube „*Margrets Bauernstube*“.

Die ländliche Frische wollten wir erhalten, der mediterran
französische Einfluss und die Verbindung zur Kunst kamen hinzu.



Wir wünschen unseren Gästen einen angenehmen Aufenthalt und
guten Appetit.

Margret Lafontaine und das Bauernstubenteam

Vorspeisen

Tagessuppe

*

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz mit Gemüsejulienne

5,00 €

*

Carpaccio vom Tafelspitz mit Meerrettichvinaigrette
und Kapernäpfel

10,50 €

*

Hausgemachte Pâté nach Tagesangebot

10,50 €

*

Hausgebeizter Lachs mit Meerrettich und Honig-Dill-Sauce
an Rösti und Salatbukett

11,50 €

*

Riesengarnelen an kleinem mediterranem Gemüse

14,50 €

*

Hausgemachte Ravioli nach Tagesangebot

8,50 €

Frischen Fisch

finden Sie auf unserer Tageskarte

Vegetarisches

lassen Sie sich von unserem Küchenteam empfehlen



Wal – 2,40 x 1,80 x 2,20 m

Margret Lafontaine – 2000

Frisches Geflügel

am liebsten aus der Region de Bresse, finden Sie auf unserer Tageskarte

Ganze bressaner Ente oder Poularde für 2 Personen
bieten wir Ihnen auf Vorbestellung



Die Fütterung der stymphalischen Vögel
Installation von Margret Lafontaine – 1995
zurzeit zu sehen im Weltkulturerbe Völklinger Hütte

Fleischeslust

Wir verwenden als Filet und Rumpsteak vor allem Fleisch von der Färse,
einjährige weibliche Rinder

Tournedos vom Rinderfilet an Schalotten
Rotweinsauce mit Marktgemüse und Ofenkartoffeln

24,50 €

*

Rumpsteak mit Zwiebeln und Champignons oder Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und Gemüse

20,50 €

*

Kalbsrückensteak mit Artischocken, Tomaten und Pilzen,
dazu Marktgemüse und Ofenkartoffeln

20,50 €

*

Sonntags: Hausgemachte Quiche an Salatbouquet

11,50 €

Lamm

Nach Tagesangebot oder auf Vorbestellung
Wir verwenden nur Salzgraslamm vom Norddeich,
für uns frisch geschlachtet.



Reliquenschrein (geschlossen)
(saarl.: zouener Schaff)



Reliquenschrein (geöffnet)
oder Alienschrank mit ausserirdischem Schoof

Margret Lafontaine – 1992

Mein Wahlspruch

Im Leben und in der Kunst –
es geht immer um Leben und Tod
oder Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen!

Ergo bibamus et edamus

Haupsach gudd gess un gedrunck!



La Pulverisation automatique
Berlin CheckPoint Charlie – 1991

Dessert

Crème brûlée 5,00 €

*

Sorbetteller mit Früchten 6,50 €

*

Sorbet mit Schuss 4,00 €

*

Mousse au Chocolat 6,50 €

*

Krokantparfait auf Fruchtsauce 7,00 €

*

Vanilleeis mit heißen Waldbeeren 7,00 €

*

Dessertteller Litermont 7,50 €



Idiosynkratische Tischgesellschaft – 1993

Geöffnet

Mittwoch und Donnerstag Mittag,

Freitag Mittag und Abend

Samstag Abend (ab 18[°]Uhr)

Sonntags durchgehend Küche von 12^{°°} bis ca. 20^{°°} Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag



Die Legende vom wilden
Ritter Maldix und seiner Mutter,
der Gräfin Margarethe, erzählt
„nach Art unserer Oma Adelheid“

von *Elfriede Müller*

Die Legende vom wilden Ritter Maldix und seiner Mutter, der Gräfin Margarethe, erzählt „nach Art unserer Oma Adelheid“ von der Dramatikerin Elfriede Müller, einer der 5 Schwestern vom Litermont.

„Im Flug wird die Sehnsucht zur Freiheit.“

Die Dorfchronik erwähnt das Geschlecht derer von Hobenlobe, die anno 14 hundert....., die Burg auf dem Litermont bewohnten.

*Ich mochte die Maldixgeschichte aber am meisten, wie sie unsere Oma Adelheid erzählte. Sie war die Ebefrau und Lebensgefährtin, im Ursinn des Wortes, von Nikolaus Müller, dem Begründer der heutigen Siedlung. Seine Worte klingen uns allen heute noch im Ohr.
„Ich habe mit viel Nichts angefangen und der Wildnis Meter für Meter fruchtbaren Boden abgerungen.“*

Sie saß am Küchenfenster der alten Wirtschaft und schälte Kartoffeln, und wenn man sie fragte, bob sie immer wieder auf die gleiche Weise an:

„Ma, die Sage war einfach so. Et war zu der Zeit wie et noch Burgen gegeben hat und Ritter. Da hat da oben auf dem Bersch, auf der höchsten Erhebung, wo heut das Kreuz steht, der Ritter Maldix mit seiner Mutter, der Gräfin Margarethe gewohnt. Er war ein wilder Ritter, der nie in die Kirche gegangen ist sondern immer nur auf die Jagd, so auch an Sonn- und Feiertagen. Seine Mutter aber war sehr fromm und gläubig und betete jeden Tag in der Kapelle für ihren verlorenen Sobn, unter vielen Tränen um Vergebung bittend, wie das halt so ist“.

Ich liebte Sie immer für den Tonfall ihres ‚wie das halt so ist‘, das die Sorgen aller Mütter aller Zeiten, so nebenbei und sicher in ihre Geschichte einband.

„Eines schönen morgens aber, es war ein Karfreitag, Margarethe kniete auf der harten Bank, durchzuckte sie ein Blitz. Bleich, voll böser Ahnung durchstriefte sie den Wald, den Namen ihres Sobnes stammeln: Ob Maldix, Maldix,.....Der aber jagte mit heißem Blut einem weißen Hirschen nach. Sein Rappe geiferte und scheute, der Ritter Maldix aber trieb sein Pferd dem schönen Tier hinterher durch Gestrüpp und Hecken höher und höher bis er nix mehr sah und fühlte außer sein brausendes Blut im Schädel.....

*Da sprang der Hirsch die steile Klippe binab.Margarete fand ihren Sobn mit gebrochenem Genick unter seinem blutigen, sterbendem Pferd. Den Hirsch fand man nicht. Man sagt es war der heilige Geist. Dort wo der Ritter Maldix in den Tod sprang wurde ein Kreuz aufgerichtet zur Mahnung und als Warnung vor Größenwahn und Verblendung.
Und als Erinnerung an seine Mutter die Gräfin.“*

An dieser Stelle der Geschichte, die sie mit viel Gefühl für Dramatik und Dynamik erzählt hatte, machte unsere Oma immer eine längere Pause. Eine Verschnaufpause für sich und ihre jungen Zuhörer. Sie ließ ihr vom vielen wetzen dünn gewordenes Küchenmesser sinken, schaute über unsere Köpfe und wir sahen, wie sie den Hirschen und den Wüstling auf seinem schwarzen Rappen (denn zu dieser Zeit war der Rappe immer doppelt schwarz) springen sah.Im Flug wird die Sehnsucht zur Freiheit..... wir hatten in der alten Wirtschaft ein riesiges Wandgemälde, das den Ritter im freien Flug zeigte und den Hirschen beim Aufschlag, offenbar kurz vor seinem Verschwinden, denn zwischen seinem Geweih glänzte bereits ein goldenes Kreuzifix.

Dann bob die Oma wieder an: „Das ist da oben ein schönes Fleckchen, der schönste Aussichtspunkt vom Litermont, die verliebten Pärchen und die Pensionäre aus den umliegenden Dörfern und Spaziergänger von überall her geben da gerne hin. Von der Burg sieht man eigentlich nix mehr. Aber euer Vatter, mein Ferdi, der hat ja oft den Maldix gespielt, der is ja auch so wild. Wir hatten ja, als euer Vatter noch ganz jung war, so Litermontfestspiele.euer Pappen war immer ein schöner Maldix. Das Wilde, das ist ja immer so ein Anziehungspunkt, so ein Traum...da muss man manchmal Angst haben. Der Ferdi, hat ja dann auch seine erstgeborene Tochter, nach der Margarethe vom Litermont benannt, als Ebrentribut und um den guten Geist des Berges zu beschwören, wie man das so macht“

Dann lachte unsere Oma, ein kleines verschmitztes Lachen:“ Eigentlich heißt sie ja Adelheid Margarethe!“

