

Frische Meeresfrüchte

UNSERE EMPFEHLUNG

HALBER HUMMER v. GRILL auf SPAGHETTI 29.90€
mit Tomatensoße & frischen Muscheln, Salat

- mit ganzem Hummer - 46.90€

FRISCHE AUSTERN

-Fines de Claire-

serviert mit Zitrone oder Schalotten-Portwein-Vinaigrette

3 St - 9.90€ 6 St - 18.90€ 9 St - 25.90€

AUSTERN GRATINIERT

- mit Butterbröseln & Bergkäse -

3 St - 10.90€ 6 St - 20.90€ 9 St - 28.90€

BULOTS 9.90€

- gekochte Wellhornschnecken -

kalt serviert mit hausgemachter Mayonnaise, Zitrone & Baguette, 250g

ROSA GARNELEN 9.90€

- gekocht -

kalt serviert, hausgemachte Mayonnaise, Zitrone & Baguette, 200g

1/2 FRISCHER HUMMER 21.00€

Kalt serviert, mit hausgemachter Mayonnaise & Baguette

1/2 FRISCHER HUMMER v. GRILL 21.00€

mit Zitrone & Baguette

MEERESFRÜCHTE-ETAGEREN

auf Eis serviert, unser absolutes Highlight und immer frisch, einstöckig und zweistöckig

„CRUSTACES“ 39.00€

1/2 frischer Hummer
200g Rosa Garnelen
200g Bulots
150g Muscheln
hausgemachte Mayonnaise
& Cocktailsoße
Butter & Baguette

„EXCELSIOR“ 59.00€

6 Fines de Claire Austern
1/2 frischer Hummer
200g Rosa Garnelen
200g Bulots
200g Muscheln
Schalotten-Portwein-Vinaigrette
hausgemachte Mayonnaise
& Cocktailsoße
Butter & Baguette

„PRESTIGE“ 89.00€

12 Fines de Claire Austern
1 ganzer frischer Hummer
300 Rosa Garnelen
300g Bulots
300g Muscheln
Schalotten-Portwein-Vinaigrette
hausgemachte Mayonnaise
& Cocktailsoße
Butter & Baguette

Weitere Gerichte mit frischen Meeresfrüchten finden Sie bei den Fleisch- und Fischgerichten!

Kleinigkeiten & Vorspeisen

*** UNSERE EMPFEHLUNG ***

GERÄUCHERTE ENTENBRUST 9.80 €

auf Linsensalat mit Walnussöl-Senf-Vinaigrette, Feldsalat & Walnussplittern

BROTKORB 4.90 €

Mit Griebenschmalz^{2,3}, Kräuterbutter und Kräuterquark, dazu unsere Baguette-Auswahl

GRATINIERTE ZWIEBELSUPPE 5.90 €

- Pariser Art -
mit Bergkäse-Crôuton

DREIERLEI V. WILDSCHWEIN 9.90 €

- heimische Ansitz-Jagd -
Schinken, Salami & Paté
mit Cornichons, Butter & Baguette
(auch einzeln bestellbar)

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 8.90 €

auf Rote Beete Carpaccio mit Vinaigrette & Salat-Bouquet, Baguette

EIFEL TRIFFT KAMPANIEN 11.90 €

Büffelmozzarella mit Kirschtomaten auf Ruccola
mit rohem Schinken vom Eifelschwein,
Butter & Baguette

GRATINIERTER FETA 7.90 €

mit Oliven, Kirschtomaten, Paprika
& frischen Kräutern, Baguette

Salate

„LORRAINE“ 13.90 €

großer gemischter Salat mit gebratenem
Speck^{2,3,4}, Crôutons & gerösteten
Sonnenblumenkernen
(auf Wunsch vegetarisch)
- Sauerrahm-Kräuter dressing -

„BERGER“ 15.90 €

großer gemischter Salat mit gratiniertem
Ziegenkäse, rohem Schinken vom
Eifelschwein^{2,3,11} & Walnüssen
(auf Wunsch vegetarisch)
- Vinaigrette -

„SIM“ 14.90 €

großer gemischter Salat mit gebratener
Hähnchenbrust & Champignons
- Sauerrahm-Kräuter dressing -

„VEGAN“ 12.90 €

großer gemischter Salat mit viel Rohkost,
Kartoffelsalat, Linsen mit
Walnussvinaigrette
& gerösteten Kernen

STEAK & SALAT 17.90 €

Großer gemischter Salat mit kleinem Rumpsteak vom Grill & Kräuterbutter

Flammkuchen

„ELSÄSSER“ 9.90 €

Schmand, Speck^{2,3,4}, rote Zwiebeln, Frühlauch

„MÜNSTER“ 10.90 €

Schmand, Speck^{2,3,4}, rote Zwiebeln,
Münsterkäse, Frühlauch

„BERGKÄSE“ 10.90 €

Schmand, Speck^{2,3,4}, rote Zwiebeln, Bergkäse,
Frühlauch

„ZIEGE“ 11.90 €

Schmand, franz. Ziegenkäse, Walnüsse, Honig,
Thymian

„MEDITERRAN“ 11.90 €

Feta, Paprika, Oliven⁶, Kirschtomaten, Rosmarin

„DER VEGANE“ 10.90 €

Tomatensoße, Paprika, Oliven, Kirschtomaten,
frische Kräuter

*** UNSERE EMPFEHLUNG ***

DER WILDE 14.90 €

mit Schmand, Bergkäse, roten Zwiebeln, und Frühlauch gebacken, anschließend
mit Schinken vom heimischen Wildschwein belegt (aus Anstiz-Jagd)

UNSERE STEAKS VOM GRILL

Rumpsteak vom Rind

ca. 250g
(POMMES FRITES & SALAT)

Filetsteak vom Rind

ca. 220g
(POMMES FRITES & SALAT)

„KRÄUTERBUTTER“ 21.90€

mit hausgemachter Kräuterbutter

„KRÄUTERBUTTER“ 27.90€

mit hausgemachter Kräuterbutter

„CHAMPIGNONS & ZWIEBELN“ 22.90€

gebraten mit Kräutern

„CHAMPIGNONS & ZWIEBELN“ 28.90€

gebraten mit Kräutern

„PFEFFERSTEAK“ 22.90€

mit grünem Pfefferrahm³

„PFEFFERSTEAK“ 28.90€

mit grünem Pfefferrahm³

*** UNSERE EMPFEHLUNG ***

SURF & TURF

RUMPSTEAK V. GRILL

... mit 3 Riesencrevetten 29.90€

... mit einem 1/2 Hummer 39.90€

FILETSTEAK V. GRILL

... mit 3 Riesencrevetten 35.90€

... mit einem 1/2 Hummer 45.90€

Schnitzel vom regionalen Eifelschwein

SCHNITZEL VOM EIFELSCHWEIN MIT POMMES FRITES & SALAT

„ <i>WIENER ART</i> “ in Butterschmalz gebraten	13.90€
„ <i>CHAMPIGNONRAHM</i> “ mit frischen Champignons	14.90€
„ <i>PFEFFER</i> “ mit grünem Pfefferrahm ³	14.90€

Bratkartoffeln statt Pommes Frites zzgl. 1€

Unsere Spezialitäten aus der Region und dem Elsass

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 19.90 €
mit Pellkartoffel-Feldsalat,
serviert mit Preiselbeeren & Zitrone

ELSÄSSER WURSTSALAT 12.90 €
mit knusprigen Bratkartoffeln
Fleischwurst und Käsestreifen, Cornichons, rote
Zwiebeln & Dijonsenf-Vinaigrette

TATAR (CA. 200G ROHES GEWOLFTES RIND)
- mit allen Zutaten für ein perfektes Tatar -
Pommes Frites oder Brot
- vom Roastbeef 16.90€
- vom Rinderfilet 19.90€

TEERDISCH BLUT- & LEBERWURST 12.90€
- Trierer Spezialität -
Zerstampfte Kartoffeln, Sauerkraut und Speck^{2,3,4}
mit gebratener Blut- & Leberwurst^{2,3,4}

COQ AU RIESLING 15.90€
- Elsässer Spezialität -
Zwei Hähnchenkeulen geschmort in Mosel-Riesling-
Rahm mit frischen Champignons, Kräutern &
Kirschtomaten, dazu Knöpfe & Salat

ZWEI WILDSCHWEINBRATWÜRSTE
- aus heimischer Ansitz-Jagd -
- auf Bratkartoffeln & Spiegelei, Salat 13.90 €
- auf Trierer Teerdisch^{2,3,4} 13.90 €

ROSA ROASTBEEF 17.90 €
- kalt aufgeschnitten -
mit knusprigen Bratkartoffeln^{2,3,4} hausgemachter
Remoulade, Cornichons & Salat

TAFELSPITZ v. KALB 19.90 €
- zart im Wurzelsud gesotten-
mit Butterkartoffeln, hausgemachter Remoulade
& Salat

Fisch & Vegetarisch

GANZE FORELLE 17.90 €

- aus regionaler Zucht -
in Butter gebraten, mit Bratkartoffeln^{2,3,4}
& Salat

KÄSE KNÖPFLE 13.90 €

- Elässer & Schwäbische Spezialität -
Frische Knöpfe mit reichlich Bergkäse
& Edamer, Zwiebelschmelz, Röstzwiebeln,
& Salat

SPAGHETTI RIESENGARNELEN 19.90 €

Spaghetti mit pikanter Tomatensoße mit 5
gebratenen Riesengarnelen & Salat

HALBER HUMMER v. GRILL auf SPAGHETTI 29.90€

auf Spaghetti mit pikanter Tomatensoße
& frischen Muscheln, Salat
- mit ganzem Hummer - 46.90€

*** UNSERE EMPFEHLUNG ***

RIESENGARNELEN PORTUGIESISCHE ART 29.90€

300g Riesengarnelen gebraten mit viel Knoblauch, Chili, Kräutern und
Zitrone, flambiert mit Pernod¹, dazu Pommes Frites & Salat

... weitere vegetarische Gerichte finden Sie unter Salate und Flammkuchen

Desserts

CRÈME BRULÉE 7.90€

gebrannte Vanille-Sahne-Crème mit einer Kugel
Vanilleeis

DOPPELTER ESPRESSO MIT VANILLEEIS 4.90€

doppelter Illy Espresso¹⁶ mit einer Kugel Bourbon-
Vanilleeis

1 mit Farbstoff
6 geschwärzt
16 koffeinhaltig

2 mit Konservierungsmitteln
7 gewachst

3 mit Antioxidationsmittel
8 mit Phosphat

4 mit Geschmacksverstärkern
9 mit Milcheiweiß

5 geschwefelt
10 mit Süßungsmittel