

## 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<sup>2,3</sup>, 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<sup>2,3,4</sup>, Crôutons & gerösteten  
Sonnenblumenkernen  
(auf Wunsch vegetarisch)  
- Sauerrahm-Kräuter dressing -

### *„BERGER“ 15.90 €*

großer gemischter Salat mit gratiniertem  
Ziegenkäse, rohem Schinken vom  
Eifelschwein<sup>2,3,11</sup> & 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<sup>2,3,4</sup>, rote Zwiebeln, Frühlauch

### „MÜNSTER“ 10.90 €

Schmand, Speck<sup>2,3,4</sup>, rote Zwiebeln,  
Münsterkäse, Frühlauch

### „BERGKÄSE“ 10.90 €

Schmand, Speck<sup>2,3,4</sup>, rote Zwiebeln, Bergkäse,  
Frühlauch

### „ZIEGE“ 11.90 €

Schmand, franz. Ziegenkäse, Walnüsse, Honig,  
Thymian

### „MEDITERRAN“ 11.90 €

Feta, Paprika, Oliven<sup>6</sup>, 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 Anstitz-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 Pfefferrahm<sup>3</sup>

### „PFEFFERSTEAK“ 28.90€

mit grünem Pfefferrahm<sup>3</sup>

### \*\*\* 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 <sup>3</sup>	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<sup>2,3,4</sup>  
mit gebratener Blut- & Leberwurst<sup>2,3,4</sup>

*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<sup>2,3,4</sup> 13.90 €

*ROSA ROASTBEEF 17.90 €*  
- kalt aufgeschnitten -  
mit knusprigen Bratkartoffeln<sup>2,3,4</sup> 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<sup>2,3,4</sup>  
& 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 Pernod<sup>1</sup>, 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 Espresso<sup>16</sup> 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