

Frische Meeresfrüchte

UNSERE EMPFEHLUNG

HALBER HUMMER v. GRILL auf SPAGHETTI 29,90€
mit Tomatensoße & frischen Muscheln, Salat

- mit ganzem Hummer - 49.90€

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 25,90€

Kalt serviert, mit hausgemachter Mayonnaise & Baguette

1/2 FRISCHER HUMMER v. GRILL 25.90€

mit Zitrone & Baguette

MEERESFRÜCHTE-ETAGEREN

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

„CRUSTACES“ 44.90€

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

„EXCELSIOR“ 64.90€

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“ 99.90€

12 Fines de Claire Austern
1 ganzer frischer Hummer
300g Rosa Garnelen
300g Bulots
200g 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 5.90 €

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

GRATINIERTE ZWIEBELSUPPE 5.90 €

- Pariser Art -
mit Bergkäse-Crôuton

GRATINierter ZIEGENKÄSE 9.90 €

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

DREIERLEI V. WILDSCHWEIN 9.90 €

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

GRATINierter FETA 8.90 €

mit Oliven, Kirschtomaten, Paprika
& frischen Kräutern, Baguette

EIFEL TRIFFT KAMPANIEN 11.90 €

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

VITELLO TONNATO 11.90 €

Rosa gegarte dünne Scheiben vom Kalb
mit Thunfisch-Kapernsoße auf Ruccola

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 18.90 €

Großer gemischter Salat mit 200g Rumpsteak vom Grill & Kräuterbutter

Flammkuchen

„ELSÄSSER“ 10.90 €

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

„MÜNSTER“ 11.90 €

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

„BERGKÄSE“ 11.90 €

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

„ZIEGE“ 12.90 €

Schmand, franz. Ziegenkäse, Walnüsse,
Honig, Thymian

„MEDITERRAN“ 12.90 €

Feta, Paprika, Oliven⁶, Kirschtomaten,
Rosmarin

„VEGAN RATATOUILLE“ 11.90 €

Tomatensoße, hausgemachtes
Ratatouille, frische Kräuter

*** UNSERE EMPFEHLUNG ***

DER WILDE 15.90 €

mit Schmand, Bergkäse, roten Zwiebeln, und Frühllauch 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“ 22.90€

mit hausgemachter Kräuterbutter

„KRÄUTERBUTTER“ 28.90€

mit hausgemachter Kräuterbutter

„CHAMPIGNONS & ZWIEBELN“ 23.90€

gebraten mit Kräutern

„CHAMPIGNONS & ZWIEBELN“ 29.90€

gebraten mit Kräutern

„PFEFFERSTEAK“ 23.90€

mit grünem Pfefferrahm³

„PFEFFERSTEAK“ 29.90€

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 36.90€
... mit einem 1/2 Hummer 46.90€

Schnitzel vom regionalen Eifelschwein

SCHNITZEL VOM EIFELSCHWEIN MIT POMMES FRITES & SALAT

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

Bratkartoffeln statt Pommes Frites zzgl. 1€

Unsere Spezialitäten aus der Region und dem Elsass

COQ AU RIESLING 16.90€
- Elsässer Spezialität -
Zwei Hähnchenkeulen geschmort in Mosel-
Riesling-Rahm mit frischen Champignons,
Kräutern & Kirschtomaten, dazu Knöpfe & Salat

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

COQ AU VINE ROUGE 16.90€
- Französischer Klassiker ^{2,3,4}-
Zwei Hähnchenkeulen geschmort in
französischem Rotwein mit Speck, frischen
Champignons, Wurzel-gemüse, Grenaille
Kartoffeln & Kräutern, dazu Salat

TATAR (CA. 200G ROHES GEWOLFTES RIND)
- mit allen Zutaten für ein perfektes Tatar -
Pommes Frites oder Brot
- vom Roastbeef 17.90€
- vom Rinderfilet 19.90€

ZWEI WILDSCHWEINBRATWÜRSTE
- aus heimischer Ansitz-Jagd -
- auf Bratkartoffeln & Spiegelei, Salat 14.90 €
- auf Trierer Teerdisch (s.o.) ^{2,3,4} 13.90 €

RINDERROULADE 15.90€
- gefüllt mit Speck, Gurke & Zwiebeln-
geschmort in kräftiger Rotweinsöße, serviert
mit Serviettenknödeln & hausgemachtem
Apfel-Rotkohl

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 21.90 €
mit Pellkartoffel-Feldsalat
oder Pommes Frites mit Salat,
serviert mit Preiselbeeren & Zitrone

EISBEIN 15.90€
- gepökelt und gekochte Schweinshaxe (750g)
-
auf Trierer Teerdisch (zerstampfte Kartoffeln,
Sauerkraut und Speck) mit reichlich Senf ^{2,3,4}

Fisch & Vegetarisch

Zanderfilet 17.90 €
-in Butterschmalz gebraten-
auf Riesling-Parmesan-Risotto mit
Ratatouille

KÄSE KNÖPFLE 13.90 €
- Elässer & Schwäbische Spezialität -
Frische Knöpfe mit reichlich Bergkäse,
Edamer, Röstzwiebeln, & Salat

SPAGHETTI RIESENGARNELEN 19.90 €
Spaghetti mit pikanter Tomatensoße mit 5
gebratenen Riesengarnelen & Salat

WALDPILZ-RISOTTO 15.90€
-mit saisonalen frischen Pilzen-
auf Riesling-Parmesan-Risotto, vegetarischer
Jus, Salat

*** UNSERE EMPFEHLUNGEN ***

RIESENGARNELEN PORTUGIESISCHE ART 29.90€
300g Riesengarnelen gebraten mit viel Knoblauch, Kirschtomaten, Chili,
Kräutern und Zitrone, flambiert mit Pernod¹, dazu Pommes Frites & Salat

CHOUCROUTE DE LA MER 21.90€
- Elsässer Spezialität, erfunden im Maison Kammerzell in Strasbourg-
Gebratenes Zanderfilet, Räucherlachs, Garnelen & Muscheln auf mildem
Rahmsauerkraut & Petersilienkartoffeln

... 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

„BLONDER ELSÄSSER“ 6.90€
Apfel-Crumble mit Vanilleeis und
hausgemachter Vanillesoße

SIM VARIATION 7.90€
Mini Crème Brûlée, hausgemachter
Schokokuchen, Himbeer-Sorbet

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