

Frische Meeresfrüchte

SIM... so nah am Meer

UNSERE EMPFEHLUNG

HALBER HUMMER v. GRILL auf SPAGHETTI 34,90€
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 29,90€

Kalt serviert, mit hausgemachter Mayonnaise & Baguette

1/2 FRISCHER HUMMER v. GRILL 29.90€

mit Zitrone & Baguette

MEERESFRÜCHTE-ETAGEREN

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

„CRUSTACES“ 49.90€

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

„EXCELSIOR“ 69.90€

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 9.90 €

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

BROTKORB 6.90 €

- perfekt zum Teilen -

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

DREIERLEI V. WILDSCHWEIN 9.90 €

- heimische Ansitz-Jagd -

Schinken, Salami & Paté
mit Cornichons, Butter & Baguette

GRATINierter FETA 9.90 €

mit Oliven, Kirschtomaten, Paprika
& frischen Kräutern, Baguette

GRATINierter ZIEGENKÄSE 9.90 €

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

VITELLO TONNATO 11.90 €

Rosa gegarte dünne Scheiben vom Kalb
mit Thunfisch-Kapernsoße auf Rucola,
Baguette

GARNELENCOCKTAIL 11.90 €

in fruchtig-pikanter CocktailsöÙe mit einem
Schuss Cognac, Baguette

EIFEL TRIFFT KAMPANIEN 12.90 €

Büffelmozzarella & Tomaten auf Rucola mit
rohem Schinken vom Eifelschwein, Butter
& Baguette

WEINBERGSCHNECKEN 9.90 €

- Elsässer Art -

6 Schnecken in Kräuterbutter serviert im
Schneckenpfännchen m. Baguette

Frische Salate vom Markt

„CEASAR SALAD“ 13.90 €

Römersalat mit hausgemachten Crôutons,
gehobeltem Parmesan & Kirschtomaten
- original Cesar-Dressing -

... mit gegrillter Hähnchenbrust 16.90 €

„BERGER“ 16.90 €

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

„SIM“ 15.90 €

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

„VEGAN“ 13.90 €

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

STEAK & SALAT 19.90 €

Großer gemischter Salat mit 200g Rumpsteak vom Grill & Kräuterbutter

Unsere Flammkuchen

„ELSÄSSER“ 11.90 €

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

„MÜNSTER“ 12.90 €

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

„BERGKÄSE“ 12.90 €

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

„ZIEGE“ 13.90 €

Schmand, franz. Ziegenkäse, Walnüsse,
Honig, Thymian

„MEDITERRAN“ 13.90 €

Feta, Paprika, Oliven⁶, Kirschtomaten,
Rosmarin

„VEGAN RATATOUILLE“ 12.90 €

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 Anstich-Jagd)

Unsere Steaks vom Grill

Rumpsteak vom Rind

ca. 250g
(POMMES FRITES & SALAT)

Filetsteak vom Rind

ca. 220g
(POMMES FRITES & SALAT)

„KRÄUTERBUTTER“ 24.90€

mit hausgemachter Kräuterbutter

„KRÄUTERBUTTER“ 30.90€

mit hausgemachter Kräuterbutter

„CHAMPIGNONS & ZWIEBELN“ 25.90€

gebraten mit Kräutern

„CHAMPIGNONS & ZWIEBELN“ 31.90€

gebraten mit Kräutern

„PFEFFERSTEAK“ 25.90€

mit grünem Pfefferrahm³

„PFEFFERSTEAK“ 31.90€

mit grünem Pfefferrahm³

*** UNSERE EMPFEHLUNG ***

SURF & TURF

RUMPSTEAK V. GRILL

... mit 3 Riesencrevetten 32.90€
... mit einem 1/2 Hummer 43.90€

FILETSTEAK V. GRILL

... mit 3 Riesencrevetten 38.90€
... mit einem 1/2 Hummer 49.90€

Unsere Spezialitäten aus der Region und dem Elsass

SCHNITZEL VOM REGIONALEN EIFELSCHWEIN

„WIENER ART“	in Butterschmalz gebraten, Pommes Frites & Salat	14.90€
„CHAMPIGNONRAHM“	mit frischen Champignons, Pommes Frites & Salat	15.90€
„PFEFFER“	mit grünem Pfefferrahm, Pommes Frites & Salat	15.90€

ELSÄSSER WURSTSALAT 14.90€
mit knusprigen Bratkartoffeln
Fleischwurst und Käsestreifen mit Cornichons &
roten Zwiebeln in Dijonsenf-Dressing mit
frischen Kräutern

TEERDISCH BLUT- & LEBERWURST 13.90€
- Trierer Spezialität -
Zerstampfte Kartoffeln, Sauerkraut und
Speck^{2,3,4} mit gebratener Blut- & Leberwurst^{2,3,4}

COQ AU RIESLING 17.90€
- Elsässer Spezialität -
Zwei Hähnchenkeulen geschmort in Mosel-
Riesling-Rahm mit frischen Champignons,
Kräutern & Kirschtomaten, dazu Knöpfe & Salat

TATAR (CA. 200G ROHES GEWOLFTES RIND)
- mit allen Zutaten für ein perfektes Tatar -
Pommes Frites oder Brot
- vom Roastbeef 18.90€
- vom Rinderfilet 21.90€

ZWEI WILDSCHWEINBRATWÜRSTE
- aus heimischer Ansitz-Jagd -
- auf Bratkartoffeln & Spiegelei, Salat 15.90 €
- auf Trierer Teerdisch (s.o.)^{2,3,4} 14.90 €

ROSA ROASTBEEF 18.90€
- kalt aufgeschnitten-
mit knusprigen Bratkartoffeln, Cornichons &
hausgemachter Remoulade & Salat

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 22.90€
mit Pellkartoffel-Feldsalat
oder Pommes Frites mit Salat,
serviert mit Preiselbeeren & Zitrone

PROVENCALISCHES LAMMRAGOUT 22.90€
mit schwarzen Oliven, Zucchini, Tomaten und
viel frischen Kräutern, Grenaille-Kartoffeln &
Kräuter-Joghurt Dip

Bratkartoffeln statt Pommes Frites zzgl. 1€

Fisch & Vegetarisch

GANZE FORELLE 19.90€

- aus dem Rosengarten aus Trassem -
in Butter gebraten mit knusprigen
Bratkartoffeln, gegrillter Zitrone & Salat

SERVIETTENKNÖDEL 14.90 €

- hausgemacht in Butter gebraten -
serviert mit Ratatouille, Tomatensoße, Rucola &
gehobeltem Parmesan

SPAGHETTI RIESENGARNELEN 22.90 €

Spaghetti mit pikanter Tomatensoße mit 5
gebratenen Riesengarnelen, Knoblauch,
Kirschtomaten & Kräutern

SPAGHETTI MEDITERRANA 14.90 €

mit Kirschtomaten, schwarzen Oliven, Chili,
frischen Kräutern, Knoblauch und
geschwenktem Feta

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

*** 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

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

„STRAWBERRY CHEESECAKE“ 6.90€

- serviert im Glas -
Crème aus Frischkäse und Joghurt mit
frischer Vanille & Erdbeeren auf
Butterkeksboden

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