

Frische Meeresfrüchte

UNSERE EMPFEHLUNG

HALBER HUMMER v. GRILL auf FRISCHER PASTA 34.90€
mit Tomatensoße & frischen Muscheln, Salat

- mit ganzem Hummer - 49.90€

FRISCHE AUSTERN

-Fines de Claire Nr. 2-

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 11.90€

- gekochte Wellhornschnellen -

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

ROSA GARNELEN 11.90€

- 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
200g 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
250g Rosa Garnelen
250g Bulots
250g 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 ***

DAS BESTE DER REGION für 2 PERSONEN 19.90 €

Luxemburger Burrata (cremiger Büffelmozzarella) auf Tomaten, marinierte gegrillte Zucchini & Champignons, Oliven, Schinken v. Eifelschwein, Salami v. heimischen Wildschwein, Elsässer Münsterkäse, Butter & Baguette

BROTKORB 7.90 €

- *perfekt zum Teilen* -
mit Griebenschmalz, Kräuterbutter,
Kräuterquark & Hummus, Baguette

SARDINENFILETS 9.90 €

- knusprig frittiert -
serviert mit hausgemachter Aioli,
Zitrone & Baguette

DREIERLEI V. WILDSCHWEIN 10.90 €

- heimische Ansitz-Jagd -
Schinken, Salami & Paté
mit Cornichons, Butter & Baguette

GEBRATENE MIESMUSCHELN 12.90 €
mit Chorizo, Knoblauch, Zwiebeln, reichlich
Kräutern und Tomaten, dazu frisch
geriebener Parmesan

VITELLO TONNATO 13.90 €

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

GRATINIERTER FETA 9.90 €

mit Oliven, Kirschtomaten, Paprika
& frischen Kräutern, Baguette

EIFEL TRIFFT KAMPANIEN 12.90 €

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

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 11.90 €
auf Rote Bete Carpaccio mit Vinaigrette &
Salat-Bouquet, Baguette

Salate

„VEGAN“ 14.90 €

großer gemischter Salat mit viel Rohkost,
Kartoffelsalat & gerösteten Kernen
- Vinaigrette -

„BERGER“ 17.90 €

großer gemischter Salat mit gratiniertem
Ziegenkäse, rohem Schinken vom
Eifelschwein & Walnüssen
(auf Wunsch vegetarisch)
- Vinaigrette -

„SIM“ 16.90 €

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

„CEASAR SALAD“ 14.90 €

Römersalat mit klassischem Caesar-
Dressing, Croutons, Kirschtomaten &
gehobeltem Parmesan

STEAK & SALAT 21.90 €

Gemischter Salat mit 200g Rumpsteak vom
Grill & Kräuterbutter
- Sauerrahm-Kräuter dressing -

... *CEASAR SALAD* mit gebratener
Hähnchenbrust **16.90€**

Flammkuchen

„ELSÄSSER“ 12.90 €

Schmand, Speck, rote Zwiebeln, Frühllauch

„MÜNSTER“ 13.90 €

Schmand, Speck, rote Zwiebeln,
Münsterkäse, Frühllauch

„BERGKÄSE“ 13.90 €

Schmand, Speck, rote Zwiebeln, Bergkäse,
Frühllauch

„ZIEGE“ 14.90 €

Schmand, franz. Ziegenkäse, Walnüsse,
Honig, Thymian

„MEDITERRAN“ 14.90 €

Schmand, Feta, Paprika, Oliven⁶,
Kirschtomaten, Rosmarin

„GRILLGEMÜSE“- VEGAN 13.90 €

Tomatensoße, Grillgemüse & frische
Kräuter

„DER WILDE“ 16.90 €

Schmand, Bergkäse, roten Zwiebeln,
anschließend mit Schinken vom heimischen
Wildschwein belegt (aus Anstz-Jagd)

„CHORIZO“ 14.90 €

Tomatensoße, rote Zwiebeln,
luxemburger Chorizo, Bergkäse

UNSERE STEAKS VOM GRILL

Rumpsteak vom Rind

ca. 250g
(POMMES FRITES & SALAT)

Filetsteak vom Rind

ca. 220g
(POMMES FRITES & SALAT)

„KRÄUTERBUTTER“ 26.90€

mit hausgemachter Kräuterbutter

„KRÄUTERBUTTER“ 32.90€

mit hausgemachter Kräuterbutter

„CHAMPIGNONS & ZWIEBELN“ 27.90€

gebraten mit Kräutern

„CHAMPIGNONS & ZWIEBELN“ 33.90€

gebraten mit Kräutern

„PFEFFERSTEAK“ 27.90€

mit grünem Pfefferrahm

„PFEFFERSTEAK“ 33.90€

mit grünem Pfefferrahm

*** UNSERE EMPFEHLUNG ***

SURF & TURF

RUMPSTEAK V. GRILL

... mit 3 Riesencrevetten 34.90€
... mit einem 1/2 Hummer 44.90€

FILETSTEAK V. GRILL

... mit 3 Riesencrevetten 39.90€
... mit einem 1/2 Hummer 49.90€

Unsere Spezialitäten aus der Region und dem Elsass

SCHNITZEL VOM EIFELSCHWEIN (REGIONALMARKE EIFEL)

„WIENER ART“	in Butterschmalz gebraten, Pommes Frites & Salat	15.90€
„CHAMPIGNONRAHM“	mit frischen Champignons, Pommes Frites & Salat	16.90€
„PFEFFER“	mit grünem Pfefferrahm, Pommes Frites & Salat	16.90€

TEERDISCH BLUT- & LEBERWURST 14.90€

- Trierer Spezialität -
Zerstampfte Kartoffeln, Sauerkraut und Speck
mit gebratener Blut- & Leberwurst

ZWEI WILDSCHWEINBRATWÜRSTE

- aus heimischer Ansitz-Jagd -
- auf Trierer Teerdisch (s.l.) 15.90 €
- auf Bratkartoffeln & Spiegelei, Salat 16.90 €

PROVENCALISCHES ZITRONENHUHN 19.90€

Hähnchenschenkel ohne Knochen geschmort
mit reichlich Kräutern in Olivenöl, Fenchel,
Schalotten, Oliven, Kirschtomaten und Zitronen,
serviert auf frischer Pasta, dazu Salat

TATAR (CA. 200G ROHES GEWOLFTES RIND)

- mit allen Zutaten für ein perfektes Tatar -
Pommes Frites oder Brot
- vom Roastbeef 19.90€
- vom Rinderfilet 23.90€

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 23.90€

mit Kartoffel-Gurkensalat
oder Pommes Frites mit Salat,
serviert mit Preiselbeeren

CORDON BLEU 19.90€

- Elsässer Art v. Eifelschwein -
gefüllt mit Schinken vom Eifelschwein und
würzigem Münsterkäse, Pommes Frites,
Preiselbeeren & Salat

LAMMKOTELLETTES (300g) 24.90€

- vom Grill, pikant mariniert -
auf mediterranem Grillgemüse,
Rosmarinkartoffeln & Kräuter-Joghurt-Dip

ELSÄSSER WURSTSALAT 15.90€

- mit knusprigen Bratkartoffeln -
Fleischwurst und Emmentaler mit Dijonsenf-
Vinaigrette, Cornichons & Roten Zwiebeln

PASTA CHORIZO 16.90€

Frische Tagliatelle mit gebratenen Chorizo-
Streifen, dazu Knoblauch, Chili, frische Kräuter &
Tomaten, dazu frisch geriebener Parmesan

Bratkartoffeln statt Pommes Frites zzgl. 1€

Fisch & Meeresfrüchte

PROVENCALISCHER FISCHTOPF 23.90 €

- unsere Empfehlung -

Fischtopf mit Riesengarnele, Muscheln, Doradenfilet, Kabeljau, Tomaten, reichlich Kräutern, Wurzelgemüse, Fenchel & Kartoffelwürfel, dazu Baguette mit Aioli

FRISCHE DORADENFILETS 22.90 €

- 2 Filets auf der Haut gebraten -
auf

Mediterranem Grillgemüse & Rosmarinkartoffeln
oder

Frischer Pasta Aglio Olio mit Kräutern & Chili

PASTA RIESENGARNELEN 24.90 €

- frische Pasta -

mit 5 gebratenen Riesengarnelen, Knoblauch, Kirschtomaten & Kräutern

PASTA MIT MUSCHELN & CHORIZO 19.90 €

- frische Pasta -

mit gebratenen Miesmuscheln & Chorizo, Knoblauch, Chili, frischen Kräutern & Tomaten, dazu frisch geriebener Parmesan

*** 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

Vegetarisch & Vegan

SERVIETTENKNÖDEL 16.90 €

- hausgemacht -

in Butter gebraten, serviert mit Grillgemüse in
Tomatensoße, Parmesan & Rucola

PASTA BURRATA 17.90 €

- frische Pasta -

mit tomatisiertem Grillgemüse & Knoblauch,
Rucola und einem ganzen Burrata aus
Luxemburg (cremiger Büffelmozzarella)

VEGANES CURRY 14.90€

Kichererbsen, Kartoffeln & Kirschtomaten
in gelben Curry, Maracuja & Kokosmilch

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

Desserts

CRÈME BRULÉE 7.90€

gebrannte Vanille-Sahne-Crème mit einer
Kugel Vanilleeis

DOPPELTER ESPRESSO MIT VANILLEEIS 5.90€

doppelter Illy Espresso mit einer Kugel Bourbon-
Vanilleeis

„AMERICAN CHEESECAKE“ 7.90€

Rote Früchte Püree & Salted Caramel Eis

SIM VARIATION 7.90€

Mini Crème Brûlée, Cheesecake, Himbeer-
Sorbet