

# Frische Meeresfrüchte

## UNSERE EMPFEHLUNG

*HALBER HUMMER v. GRILL auf PASTA 35.90€*  
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 12.90€*

- gekochte Wellhornschnellen -

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

## *ROSA GARNELEN 12.90€*

- 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“ 54.90€**

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 EMPFEHLUNGEN \*\*\*

### *SIM VORSPEISEN VARIATION*

Vitello Tonnato, kleiner Burrata auf getrocknetes Tomaten Chutney, kleiner gratinierter Ziegenkäse auf rote Bete, Schinken v. Eifelschwein, Zucchini-Röllchen, Oliven, Knoblauchchampignon, Hummus, Butter & Baguette

für 1 Person	13.90€
für 2 Personen	19.90€

### *BROTKORB 7.90 €*

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

### *GRATINIERTE ZWIEBELSUPPE 8.90 €*

- Pariser Art -  
würzige Zwiebelsuppe (vegi) mit Weisswein &  
Thymian, gratiniert mit Bergkäse & Croûtons

### *DREIERLEI V. WILDSCHWEIN 11.90 €*

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

### *6 WEINBERGSCHNECKEN 11.90 €*

- Elsässer Art -  
mit reichlich Knoblauchbutter, frischen  
Kräutern, Schalotten & Baguette  
**12 Schnecken 19.90€**

### *VITELLO TONNATO 13.90 €*

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

### *GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 12.90 €*

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

## Salate

### *„VEGAN“ 15.90 €*

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

### *„BERGER“ 18.90 €*

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

### *„SIM“ 17.90 €*

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

### *STEAK & SALAT 22.90 €*

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

## 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, getrocknete Tomaten,  
Oliven<sup>6</sup>, Rosmarin & Thymian

### FLAMM VEGAN 14.90 €

Tomatensoße, rote Zwiebeln,  
getrocknete Tomaten, Oliven & veganer  
Käse

### „DER WILDE“ 16.90 €

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

### „DIE WILDE SALAMI“ 16.90 €

Tomatensoße, rote Zwiebeln, Salami v.  
heimischen Wildschwein, Bergkäse

## UNSERE STEAKS VOM GRILL

### Rumpsteak vom Rind

ca. 250g  
(POMMES FRITES & SALAT)

### Filetsteak vom Rind

ca. 220g  
(POMMES FRITES & SALAT)

### „KRÄUTERBUTTER“ 27.90€

mit hausgemachter Kräuterbutter

### „KRÄUTERBUTTER“ 34.90€

mit hausgemachter Kräuterbutter

### „CHAMPIGNONS & ZWIEBELN“ 28.90€

gebraten mit Kräutern

### „CHAMPIGNONS & ZWIEBELN“ 35.90€

gebraten mit Kräutern

### „PFEFFERSTEAK“ 28.90€

mit grünem Pfefferrahm

### „PFEFFERSTEAK“ 35.90€

mit grünem Pfefferrahm

\*\*\* UNSERE EMPFEHLUNG \*\*\*

### SURF & TURF

#### RUMPSTEAK V. GRILL

... mit 3 Riesencrevetten 35.90€  
... mit einem 1/2 Hummer 45.90€

#### 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

„WIENER ART“	in Butterschmalz gebraten, Pommes Frites & Salat	16.90€
„CHAMPIGNONRAHM“	mit frischen Champignons, Pommes Frites & Salat	17.90€
„PFEFFER“	mit grünem Pfefferrahm, Pommes Frites & Salat	17.90€

### TEERDISCH BLUT- & LEBERWURST 15.90€

- 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 17.90 €

### COQ AU RIESLING 19.90€

Hähnchenschenkel ohne Knochen geschmort in  
Mosel-Riesling mit Wurzelgemüse &  
Champignons, einem Schuss Crème Fraîche,  
reichlich Kräutern, Butterknöpfe & Salat

### TATAR (CA. 200G ROHES GEWOLFTES RIND)

- mit allen Zutaten für ein perfektes Tatar -  
Pommes Frites oder Brot  
- vom Roastbeef 19.90€  
- vom Rinderfilet 24.90€

### WIENER SCHNITZEL VOM KALB 24.90€

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

### CORDON BLEU 21.90€

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

### RINDERROULADE 19.90€

-klassisch gefüllt nach „Hausfrauen Art“-  
mit hausgemachten Serviettenknödeln, Apfel-  
Rotkohl und kräftiger dunkler Soße

### GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN 24.90€

- geschmort in Wurzelgemüse und Rotwein -  
mit buttrigem Kartoffelpüree, bunten Möhrchen  
& kräftiger Portweinjus

Bratkartoffeln statt Pommes Frites zzgl. 1€

## Fisch & Meeresfrüchte

### *PROVENCALISCHER FISCHTOPF 24.90 €*

- unsere Empfehlung -

Fischtopf mit frischem Kabeljau,  
Riesengarnelen, Muscheln, Calamari,  
Tomaten, reichlich Kräutern, Wurzelgemüse,  
Fenchel & Kartoffelwürfel,  
dazu Baguette mit Aioli

### *FRISCHER KABELJAURÜCKEN 24.90 €*

- gegrillt & im Ofen gegart-

auf Riesling-Risotto mit frischen Kräutern und  
geriebenem Bergkäse

/oder/

auf buttrigem Kartoffelpüree &  
bunten Möhrchen

*Bitte beachten Sie auch unsere frischen  
Muscheln und Meeresfrüchte auf unserer  
Sonderkarte!*

### \*\*\* UNSERE EMPFEHLUNGEN \*\*\*

#### *RIESENGARNELEN PORTUGIESISCHE ART 29.90€*

300g Riesengarnelen gebraten mit viel Knoblauch, Kirschtomaten, Chili,  
Kräutern und Zitrone, flambiert mit Pernod<sup>1</sup>, dazu Pommes Frites & Salat

## Vegetarisch & Vegan

### *SERVIETTENKNÖDEL 16.90 €*

- hausgemacht -

mit Waldpilzragout aus Champignons,  
Kräuterseitlingen, Austernpilzen, Zwiebeln &  
reichlich Kräutern

### *KÄSEKNÖPFLE 17.90 €*

- Elsässer Spezialität -

frische Knöpfle in Butter gebraten mit reichlich  
geriebenem Bergkäse, hausgemachten  
Röstzibeln

### *VEGANES RISOTTO 14.90€*

-mit veganem Käse verfeinert -

mit gebratenen Champignons, Kräuterseitlingen,  
Austernpilzen, Zwiebeln & reichlich Kräutern

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

## Desserts

### *CRÈME BRULÉE 7.90€*

gebrannte Vanille-Crème mit Himbeere  
Sorbet

### *DOPPELTER ESPRESSO MIT VANILLEEIS 5.90€*

doppelter Illy Espresso mit einer Kugel Bourbon-  
Vanilleeis

### *„MARZIPAN BRATAPFEL“ 7.90€*

gefüllt mit Marzipan, Mandeln, Rosinen,  
Zimt, dazu hausgemachte Vanillesoße &  
Vanilleeis

### *CAFE GOURMAND 8.90€*

3 kleine Desserts mit einem Illy Espresso