

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,
Oliven⁶, 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 Pernod¹, 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