

Frische Meeresfrüchte

UNSERE EMPFEHLUNG

HALBER HUMMER v. GRILL auf PASTA 39.90€
mit Tomatensoße & frischen Muscheln

- mit ganzem Hummer - 59.90€

FRISCHE AUSTERN

-Fines de Claire Nr. 2-

serviert mit Zitrone oder Schalotten-Portwein-Vinaigrette

3 St - 9.90€ 6 St - 18.90€ 9 St - 26.90€

AUSTERN GRATINIERT

- mit Butterbröseln & Bergkäse -

3 St - 10.90€ 6 St - 20.90€ 9 St - 29.90€

BULOTS 13.90€

- gekochte Wellhornschnecken -

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

ROSA GARNELEN 13.90€

- 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 39.90€

mit Zitrone, Pommes Frites & Salat

MEERESFRÜCHTE-ETAGEREN

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

„CRUSTACES“ 59.90€

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

„EXCELSIOR“ 79.90€

6 Fines de Claire Austern
1/2 frischer Hummer
250g Rosa Garnelen
250g Bulots
250g Muscheln
Schalotten-Portwein-Vinaigrette
hausgemachte Mayonnaise
& Cocktailsoße
Butter & Baguette

„PRESTIGE“ 109.90€

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

für 1 Person	15.90€
für 2 Personen	23.90€

BROTKORB 8.90 €

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

GARNELENPFÄNNCHEN 14.90 €

- in Olivenöl -
mit viel Knoblauch, Kräutern, Oliven,
Tomaten & Chili mit frischem Baguette

DREIERLEI V. WILDSCHWEIN 13.90 €

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

EIFEL TRIFFT KAMPANIEN 13.90 €

Büffelmozzarella auf Tomaten, roher Schinken
vom Eifelschwein, Oliven, Butter & Baguette

VITELLO TONNATO 14.90 €

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

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 13.90 €

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

Salate

„VEGAN“ 16.90 €

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

„BERGER“ 19.90 €

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

„SIM“ 18.90 €

großer gemischter Salat mit gebratener
Hähnchenbrust & Champignons
- Sauerrahm-Kräuterdressing -

STEAK & SALAT 24.90 €

Gemischter Salat mit 200-220g
Rumpsteak vom Grill & Kräuterbutter
- Sauerrahm-Kräuterdressing -

„CESAR“ 16.90 €

Römersalat mit klassischem Cesar Dressing,
Kirschtomaten, hausgemachten Croutons &
frisch gehobeltem Parmesan

mit Hähnchenbrust 19.90€

Flammkuchen

„ELSÄSSER“ 13.90 €

Schmand, Speck, rote Zwiebeln, Frühllauch

„MÜNSTER“ 14.90 €

Schmand, Speck, rote Zwiebeln,
Münsterkäse, Frühllauch

„BERGKÄSE“ 14.90 €

Schmand, Speck, rote Zwiebeln, Bergkäse,
Frühllauch

„ZIEGE“ 15.90 €

Schmand, franz. Ziegenkäse, Walnüsse,
Honig, Thymian

„MEDITERRAN“ 15.90 €

Schmand, Feta, getrocknete Tomaten,
Oliven⁶, Rosmarin & Thymian

FLAMM VEGAN 14.90 €

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

„DER WILDE“ 17.90 €

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

„DIE WILDE SALAMI“ 17.90 €

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“ 29.90€
mit hausgemachter Kräuterbutter

„KRÄUTERBUTTER“ 36.90€
mit hausgemachter Kräuterbutter

„CHAMPIGNONS & ZWIEBELN“ 30.90€
gebraten mit Kräutern

„CHAMPIGNONS & ZWIEBELN“ 37.90€
gebraten mit Kräutern

„PFEFFERSTEAK“ 30.90€
mit grünem Pfefferrahm

„PFEFFERSTEAK“ 37.90€
mit grünem Pfefferrahm

*** UNSERE EMPFEHLUNG ***

SURF & TURF

RUMPSTEAK V. GRILL

... mit 3 Riesengarnelen 37.90€
... mit einem 1/2 Hummer v. Grill 49.90€

FILETSTEAK V. GRILL

... mit 3 Riesengarnelen 44.90€
... mit einem 1/2 Hummer v. Grill 56.90€

Unsere Spezialitäten aus der Region und dem Elsass

SCHNITZEL VOM EIFELSCHWEIN

„WIENER ART“	in Butterschmalz gebraten, Pommes Frites & Salat	17.90€
„CHAMPIGNONRAHM“	mit frischen Champignons, Pommes Frites & Salat	18.90€
„PFEFFER“	mit grünem Pfefferrahm, Pommes Frites & Salat	18.90€

TEERDISCH BLUT- & LEBERWURST 17.90€

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

ZWEI WILDSCHWEINBRATWÜRSTE

- aus heimischer Ansitz-Jagd -
- auf Trierer Teerdisch (s.l.) 17.90 €
- auf Bratkartoffeln & Spiegelei, Salat 18.90 €

PASTA BOLOGNESE V. WILDSCHWEIN 19.90€

- aus familiärer Ansitz Jagd -
Frische Tagliatelle mit Ragout vom heimischen
Wildschwein, Parmesan

TATAR (CA. 200G ROHES GEWOLFTES RIND)

- mit allen Zutaten für ein perfektes Tatar -
Pommes Frites oder Brot
- vom Roastbeef 22.90€
- vom Rinderfilet 27.90€

DER ZIEGENPETER 21.90€

250g Kalbsfrikadelle
gratinert mit Ziegenkäse, Preiselbeeren,
Pommes Frites mit Salat,

ELSÄSSER WURSTSALAT 18.90€

- in Dijonsenf-Vinaigrette -
mit Emmentaler, Cornichons & roten Zwiebeln,
dazu knusprigen Bratkartoffeln

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 26.90€

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

CORDON BLEU 22.90€

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

Bratkartoffeln statt Pommes Frites zzgl. 2€

Fisch & Meeresfrüchte

FISH & CHIPS V. KABELJAULOIN 22.90 €

- in knuspriger Cornflakes Panade-
mit Pommes Frites, hausgemachter Remoulade &
Beilagensalat

FIRSCHER DORADE 25.90€

- ganz serviert -
auf Romarinkartoffeln und geschmortem Gemüse
(Fenchel, Tomaten, Zucchini, Paprika) mit viel frischen
Kräutern

PROVENÇALISCHER FISCHTOPF 27.90 €

- unsere Empfehlung -
Fischtopf mit frischem Kabeljau, Riesengarnelen,
Muscheln, Calamari, im tomatisierten Fenchel-
Wurzelgemüsesud, Kräuter, dazu Baguette mit Aioli

RIESENGARNELEN PORTUGIESISCHE ART 34.90€

- unser Klassiker in der SIM -
300g Riesengarnelen gebraten mit viel Knoblauch,
Kirschtomaten, Chili, Kräutern und Zitrone, flambiert mit
Pernod¹, dazu Pommes Frites & Salat

HALBER HUMMER v. GRILL auf PASTA 39.90€

frische Pasta mit Tomatensoße, Muscheln, gegrillte
Zitrone
- mit ganzem Hummer - 59.90€

1/2 FRISCHER HUMMER v. GRILL 39.90€

mit gegrillter Zitrone, Pommes Frites
& Salat
- mit ganzem Hummer - 59.90€

Vegetarisch & Vegan

MEDITERRANE SERVIETTENKNÖDEL 17.90 €

- VEGETARISCH -
mit getrockneten Tomaten, Parmesan &
Basikum serviert auf Zucchini, Auberginen und
Tomatenragout, frisch geriebener Parmesan

PASTA MOZARELLA 17.90 €

- VEGETARISCH -
Frische Tagliatelle mit geschmortem Fenchel,
Kirschtomaten, Oliven, Knoblauch, Zitrone und
frischen Kräutern, serviert mit gezupftem
Büffelmozzarella

SOMMERLICHES GEMÜSE-CURRY 17.90€

- VEGAN-
mit Paprika, Kichererbsen, Süßkartoffeln, Kartoffeln,
Tomaten & Kokosmilch,

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

Desserts

CRÈME BRULÉE 8.90€

gebrannte Vanille-Crème mit Himbeere
Sorbet

DOPPELTER ESPRESSO MIT VANILLEEIS 5.90€

doppelter Illy Espresso mit einer Kugel Bourbon-
Vanilleeis

„DAME BLANCHE“ 7.90€

Bourbon-Vanilleis mit hausgemachter
Schokosoße, Schokostreusel

CAFE GOURMAND 9.90€

3 kleine Desserts mit einem Illy Espresso