

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 Wellhornschnellen -

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

ROSA GARNELEN 13.90€

- gekochte ganze Garnelen-

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 Grill-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	25.90€

BROTKORB 8.90 €

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

GRATINIERTE ZWIEBELSUPPE 9.90 €

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

6 WEINBERGSCHNECKEN 12.90 €

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

GARNELENPFÄNNCHEN 15.90 €

- 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, Rucola & Parmesan

GRATINIRTER 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“ 19.90 €

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

STEAK & SALAT 24.90 €

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

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

„EIFELSCHWEIN“ 17.90 €

Schmand, Bergkäse, roten Zwiebeln,
anschließend mit Schinken vom Eifelschwein
belegt

„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“ 37.90€

mit hausgemachter Kräuterbutter

„CHAMPIGNONS & ZWIEBELN“ 30.90€

gebraten mit Kräutern

„CHAMPIGNONS & ZWIEBELN“ 38.90€

gebraten mit Kräutern

„PFEFFERSTEAK“ 30.90€

mit grünem Pfefferrahm

„PFEFFERSTEAK“ 38.90€

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 45.90€
... mit einem 1/2 Hummer v. Grill 57.90€

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€
„WALDPILZRAGOUT“	mit frischem Waldpilzragout, Pommes Frites & Salat	21.90€

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 €

COQ AU RIESLING 22.90€

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 22.90€
- vom Rinderfilet 27.90€

RINDERROULADE 21.90€

- klassisch gefüllt nach „Hausfrauenart“ -
mit hausgemachten Serviettenknödeln,
Apfelrotkohl & kräftiger dunkler Soße

BOEUF BOURGUIGNON 23.90€

- französischer Rinderschmortopf -
in Rotwein & Wurzelgemüse geschmort, garniert
mit ausgelassenem Speck & gebratenen
Champignons & Silberzwiebeln, dazu
Rosmarinkartoffeln & Salat

CORDON BLEU 23.90€

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

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 26.90€

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

Bratkartoffeln statt Pommes Frites zzgl. 2€

Fisch & Meeresfrüchte

*** *UNSERE EMPFEHLUNG* ***

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

PROVENCALISCHER FISCHTOPF 27.90 €

- mit viel Fisch & Meeresfrüchten -

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

FRISCHE DORADENFILETS 25.90€

- auf der Haut gebraten -

auf Rosmarinkartoffeln und geschmortem Gemüse (Fenchel, Tomaten, Zucchini, Paprika...) mit viel frischen Kräutern

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

HAUSGEMACHTE SERVIETTENKNÖDEL MIT FRISCHEM WALDPILZRAGOUT 19.90 €

- VEGETARISCH -

Ragout aus Austernpilzen, Kräuterseitlingen, Steinchampignons, Zwiebeln & reichlich Kräutern, Salat

PASTA WALDPILZRAGOUT 18.90 €

- VEGETARISCH -

FrISChe Tagliatelle mit Ragout aus Austernpilzen, Kräuterseitlingen, Steinchampignons, Zwiebeln & reichlich Kräutern

KÄSEKNÖPFLE 17.90 €

- Elsässer Spezialität -

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

GEMÜSECURRY M. TOFU 18.90 €

- VEGAN -

mit Kichererbsen, Paprika, Süßkartoffeln, Kartoffeln, Zucchini, Fenchel, Chili, Maracuja & Kokosmilch, gegrillter Räuchertofu

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

Desserts

CRÈME BRULÉE 8.90€

gebrannte Vanille-Crème mit hausgemachtem Himbeere Sorbet

DOPPELTER ESPRESSO MIT VANILLEEIS 5.90€

doppelter Illy Espresso mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis

„DAME BLANCHE“ 7.90€

Hausgemachtes Bourbon-Vanilleis mit warmer Schokosoße & Sahne

SIM DESSERT VARIATION 9.90€

3 kleine Dessertüberraschungen aus unserer SIM Patisserie