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 14.90€

- gekochte Wellhornschnecken -

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

ROSA GARNELEN 14.90€

- 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	16.90€
für 2 Personen	26.90€

BROTKORB 8.90 €

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

GARNELENPFÄNNCHEN 15.90 €

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

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 13.90 €
auf Rote Bete Carpaccio mit Vinaigrette &
Salat-Bouquet, Baguette

DREIERLEI V. WILDSCHWEIN 13.90 €
- heimische Ansitz-Jagd -
Schinken, Salami & Paté
mit Cornichons, Butter & Baguette

BOUCHÉE A LA REINE 15.90 €
- Königinpastetchen -
mit feinem Ragout vom Kalb und Huhn mit
frischen Champignons & Kräutern
... als Hauptgang mit Pommes Frites & Salat
21.90€

BOUCHÉE DE LA MER 15.90 €
- Königinpastetchen -
mit feinem Ragout von frischem Fisch,
Garnelen, Muscheln & Kalamari, Safran, Kräuter
... als Hauptgang mit Pommes Frites & Salat
21.90€

VITELLO TONNATO 14.90 €
Rosa gegarte dünne Scheiben vom Kalb mit
Thunfisch-Kapernsoße, Rucola & Parmesan

EIFEL TRIFFT KAMPANIEN 13.90 €
Büffelmozzarella auf Tomaten, roher Schinken
vom Eifelschwein, Oliven, Butter & 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-Kräuter dressing -

STEAK & SALAT 25.90 €
gemischter Salat mit 200-220g
Rumpsteak vom Grill & Kräuterbutter
- Sauerrahm-Kräuter dressing -

Flammkuchen

„ELSÄSSER“ 13.90 €

Schmand, Speck, rote Zwiebeln, Frühlauch

„MÜNSTER“ 14.90 €

Schmand, Speck, rote Zwiebeln,
Münsterkäse, Frühlauch

„BERGKÄSE“ 14.90 €

Schmand, Speck, rote Zwiebeln, Bergkäse,
Frühlauch

„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“ 32.90€
mit hausgemachter Kräuterbutter

„KRÄUTERBUTTER“ 38.90€
mit hausgemachter Kräuterbutter

„CHAMPIGNONS & ZWIEBELN“ 33.90€
gebraten mit Kräutern

„CHAMPIGNONS & ZWIEBELN“ 39.90€
gebraten mit Kräutern

„PFEFFERSTEAK“ 33.90€
mit grünem Pfefferrahm

„PFEFFERSTEAK“ 39.90€
mit grünem Pfefferrahm

*** UNSERE EMPFEHLUNG ***

SURF & TURF

RUMPSTEAK V. GRILL

... mit 3 Riesengarnelen 39.90€
... mit einem 1/2 Hummer v. Grill 49.90€

FILETSTEAK V. GRILL

... mit 3 Riesengarnelen 46.90€
... mit einem 1/2 Hummer v. Grill 56.90€

Unsere Spezialitäten aus der Region und dem Elsass

SCHNITZEL VOM EIFELSCHWEIN - in Butterschmalz gebraten -

„WIENER ART“	Zitrone, Pommes Frites & Salat	18.90€
„CHAMPIGNONRAHM“	mit frischen Champignons, Pommes Frites & Salat	19.90€
„PFEFFER“	mit grünem Pfefferrahm, Pommes Frites & Salat	19.90€

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 €

PROVENCALISCHES ZITRONENHUHN 22.90€

- im eigenen Saft geschmort -
Hähnchenschenkel ohne Knochen mit reichlich
Kräutern, Fenchel, Staudensellerie, cPaprika,
Oliven, Kirschtomaten und Zitronen,
Rosmarinkartoffeln

TATAR (CA. 200G ROHES GEWOLFTES RIND)

- mit Allem was ein Tatar benötigt -
mit Pommes Frites oder Brot
- vom Roastbeef 24.90€
- vom Rinderfilet 29.90€

BOUCHÉE A LA RÈINE 21.90€

Königinpastetchen mit feinem Ragout vom Kalb
und Huhn mit frischen Champignons & Kräutern,
Pommes Frites & Salat

ELSÄSSER WURSTSALAT 18.90€

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

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€

- vom Kalbsrücken -
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

FISH & CHIPS 24.90€

- in knuspriger Cornflakes-Panade -

frischer Kabeljaurücken, Pommes Frites, hausgemachte Remoulade, Salat

HALBER HUMMER v. GRILL auf PASTA 39.90€

frische Pasta mit Tomatensoße, Muscheln, gegrillte Zitrone

- mit ganzem Hummer - 59.90€

FRISCHES DORADENFILET 26.90€

- auf der Hat gebraten -

mit provencalischer Zitronenpasta mit Pinienkernen, leichter Butter-Parmesansoße & Zitronenpfeffer

1/2 FRISCHER HUMMER v. GRILL 39.90€

mit gegrillter Zitrone, Pommes Frites & Salat

- mit ganzem Hummer - 59.90€

BOUCHÉE DE LA MER 21.90 €

- Königinpastetchen -

mit feinem Ragout von frischem Fisch, Garnelen, Muscheln & Kalamari, Safran, Kräuter, mit Pommes Frites & Salat

Vegetarisch & Vegan

HAUSGEMACHTE SERVIETTENKNÖDEL 19.90 €

- VEGETARISCH -

gefüllt mit Feta, getrockneten Tomaten und Oliven, dazu Schmort Gemüse mit Tomatensugo, Rucola & Parmesan

PROVENCALISCHE ZITRONENPASTA 19.90 €

- VEGETARISCH -

mit provencalischer Zitronenpasta mit Pinienkernen, leichter Butter-Parmesansoße & Zitronenpfeffer
wahlweise mit gezupfter Büffelmozzarella oder frischem Trüffel

HAUSGEMACHTE GNOCCHIS 19.90 €

- VEGAN -

knusprig angebraten mit Champignons, Tomaten-Sugo, frischen Kräutern, Knoblauch & veganem Parmesan

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

Desserts

SIM DESSERT VARIATION 9.90€

kleine Dessertüberraschungen aus unserer
SIM Patisserie

DOPPELTER ESPRESSO MIT VANILLEEIS 5.90€

doppelter Illy Espresso mit einer Kugel Bourbon-
Vanilleeis

NEW YORK CHEESECAKE 9.90€

mit Erdbeer-Topping, weiße Schokolade,
hausgemachtes Salted-Caramel-Eis

CRÈME BRULÉE 8.90€

gebrannte Vanille-Crème mit
hausgemachtem Himbeere Sorbet

HAUSGEMACHTES EIS 2.50€/KUGEL

Vanille, Schokolade, Himbeere, Salted
Caramel... weitere Sorten auf Anfrage