

FrISChe Meeresfrüchte

UNSERE EMPFEHLUNG

HALBER HUMMER v. GRILL auf PASTA 39.90€

Krustentier-Currysoße & 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

GRATINIERTE ZWIEBELSUPPE 9.90€

- Pariser Art -
würzige Zwiebelsuppe
mit Bergkäsecrouton

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

WEINBERGSCHNECKEN
6ST 11.90€ / 12ST 19.90 €
- serviert im Le Creuset Töpfchen -
Elsässer Art in Kräuterbutter mit Schalotten, viel
Knoblauch & Petersilie, Baguette

GARNELENPFÄNNCHEN 15.90€
- in Olivenöl -
Riesengarnelen mit viel Knoblauch, Kräutern,
Oliven, getr. Tomaten & Chili mit frischem
Baguette

BOUCHÉE A LA REINE 15.90€
- Königinpastetchen -
mit feinem Ragout vom Kalb und Huhn mit
frischen Champignons & Kräutern

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

... als Hauptgang mit Pommes Frites & Salat
21.90

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 26.90 €
gemischter Salat mit 200-220g
Rumpsteak vom Grill & Kräuterbutter
- Sauerrahm-Kräuter dressing -

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 HUMMUS 14.90 €

Hummus, Grillgemüse, Ras el Hanout

„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 €

COQ AU RIESLING 23.90€
- in der Cocotte serviert -
Hähnchenschenkel ohne Knochen mit reichlich
Wurzelgemüse, Kartoffeln & Champignons in
Rieslingrahm geschmort

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 REINE 21.90€
Königinpastetchen mit feinem Ragout vom Kalb
und Huhn mit frischen Champignons & Kräutern,
Pommes Frites & Salat

RINDERROULADE 22.90€
-klassisch gefüllt nach „Hausfrauen Art“-
mit hausgemachten Serviettenknödeln, Apfel-
Rotkohl und kräftiger dunkler Soße

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

RINDERBÄCKCHEN 27.90€
- klassisch geschmort -
mit buttrigem Kartoffelpüree, Wurzelgemüse
& kräftiger Portweinjus

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

PROVENÇALISCHER FISCHTOPF 27.90 €

- mit viel Fisch & Meeresfrüchten -

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

FRISCHES ZANDERFILET 26.90€

- auf der Haut gebraten -

mit frischer Tagliatelle, Krustentiercurrysoße, geschmorte Kirschtomaten

HALBER HUMMER v. GRILL auf PASTA 39.90€

wahlweise mit

frische Pasta mit Krustentiercurrysoße, Muscheln

/oder/

mit Pommes Frites & Salat

- mit ganzem Hummer - 59.90€

Vegetarisch & Vegan

HAUSGEMACHTE SERVIETTENKNÖDEL 19.90 €

- VEGETARISCH -

mit frischem Waldpilzragout (Kräuterseitlinge, Austernpilze, Steinchampignons), Rucola & Parmesan

TRÜFFEL PASTA 24.90 €

- VEGETARISCH -

FrISChe Tagliatelle in leichter Butter-Parmesansoße, frisch gehobelter Trüffel

SÜSSKARTOFFEL- GNOCCHIS 19.90 €

- VEGAN -

In Rosmarinbutter gebraten mit eingelegten getrockneten Tomaten, Walnüssen & veganem Parmesan (auf Wunsch mit normalem Parmesan)

PASTA WALDPILZ 19.90 €

- VEGETARISCH -

FrISChe Tagliatelle mit Waldpilzragout (Kräuterseitlinge, Austernpilze, Steinchampignons) und frischen Kräutern

... 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 Tonkabohne,
hausgemachtes Cassis- Sorbet

HAUSGEMACHTES EIS 2.50€/KUGEL

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