

# 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*

mit unseren Vorspeisenklassikern wie Vitello Tonnato, kleiner Burrata auf Tomaten-Chutney, Antipasti und weiteren saisonalen Kleinigkeiten, 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

### *CARPACCIO v. RINDERFILET 16.90€*

- nach Art des Küchenchefs -  
Yuzumarinade, Misomayonnaise, gepickelte  
Zwiebeln & gehobelte Champignons

### *GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 14.90€*

mit Ahornsirup, frische Feigen & Rucola mit  
Zitrusvinaigrette

### *FETA QUICHE 12.90€*

hausgemacht mit Feta, getrockneten Tomaten  
& Lauch, Salatbouquet

### *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

... als Hauptgang mit Pommes Frites & Salat  
22.90

### *VITELLO TONNATO 15.90€*

Rosa gegarte dünne Scheiben vom Kalb mit  
Thunfisch-Kapernsoße, Rucola & Parmesan

## Salate

### *„VEGAN“ 16.90 €*

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

### *„BERGER“ 19.90 €*

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

### *„SIM“ 19.90 €*

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

### *STEAK & SALAT 28.90 €*

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

## 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, Oliven,  
Rosmarin & Thymian

### FLAMM HUMMUS 14.90 €

Hummus, Grillgemüse, Ras el Hanout

### „EIFELSCHWEIN“ 18.90 €

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. 200g  
(POMMES FRITES & SALAT)

„KRÄUTERBUTTER“ 33.90€  
mit hausgemachter Kräuterbutter

„KRÄUTERBUTTER“ 38.90€  
mit hausgemachter Kräuterbutter

„CHAMPIGNONS & ZWIEBELN“ 34.90€  
gebraten mit Kräutern

„CHAMPIGNONS & ZWIEBELN“ 39.90€  
gebraten mit Kräutern

„PFEFFERSTEAK“ 34.90€  
mit grünem Pfefferrahm

„PFEFFERSTEAK“ 39.90€  
mit grünem Pfefferrahm

\*\*\* UNSERE EMPFEHLUNG \*\*\*

### SURF & TURF

#### RUMPSTEAK V. GRILL

... mit 3 Riesengarnelen +9.00€  
... mit einem 1/2 Hummer v. Grill +19.00€

#### FILETSTEAK V. GRILL

... mit 3 Riesengarnelen +9.00€  
... mit einem 1/2 Hummer v. Grill +19.00€

# 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 18.90€**  
- Trierer Spezialität -  
Zerstampfte Kartoffeln, Sauerkraut und Speck  
mit gebratener Blut- & Leberwurst, Röstzwiebeln

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

**MAISHÄHNCHENBRUST SUPREME 24.90€**  
- sous vides gegart -  
auf grünem Spargel, Kartoffelgratin & Chimichurri  
(südamerikanische Kräuter-Limettensoße)

**TATAR (CA. 200G ROHES GEHACKTES RIND)**  
- fertig mariniert, Kapern und Sardellen separat -  
mit Pommes Frites oder Brot  
- vom Roastbeef 25.90€  
- vom Rinderfilet 29.90€

**BOUCHÉE A LA REINE 22.90€**  
Königinpastetchen mit feinem Ragout vom Kalb  
und Huhn mit frischen Champignons & Kräutern,  
Pommes Frites & Salat

**LAMMKRONE 36.90€**  
-rosa sous vides gegart -  
mit grünem Spargel, Kartoffelgratin  
& hausgemachter Kräuter-Aioli

**CORDON BLEU 24.90€**  
- Elsässer Art v. Eifelschwein -  
gefüllt mit Schinken vom Eifelschwein und  
würzigem Münsterkäse, Pommes Frites,  
Preiselbeeren & Salat

**WIENER SCHNITZEL VOM KALB 27.90€**  
- vom Kalbsrücken -  
mit Kartoffel-Gurkensalat  
oder Pommes Frites und Salat,  
serviert mit Preiselbeeren

**ELSÄSSER WURSTSALAT 19.90€**  
- mit knusprigen Bratkartoffeln -  
Fleischwurststreifen & Emmentaler mit Dijonsenf-  
Vinaigrette, Cornichons & roten Zwiebeln

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 Pernod, 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

**HALBER HUMMER v. GRILL auf PASTA 39.90€**

wahlweise mit

frischer Pasta in Krustentiercurrysoße, Muscheln

/oder/

mit Pommes Frites & Salat

- mit ganzem Hummer - 59.90€

**FRISCHES DORADENFILET 24.90€**

- auf der Haut gebraten -

mit provencalischer Zitronenpasta in leichter Butter- Parmesansoße & Pinienkerne

**FISH & CHIPS 24.90€**

- vom Kabeljauloin -

in knuspriger Panade, Pommes Frites, hausgemachte Remoulade & Beilagensalat

## Vegetarisch & Vegan

**PORTOBELLO CORDONBLEU 21.90 €**

- VEGETARISCH -

Knusprig paniertes „Cordon Bleu“ aus Portobello Pilzen gefüllt mit vegi Schinken & Bergkäse, Preiselbeeren, Pommes Frites & Salat

**PROVENCALISCHE ZITRONENPASTA 19.90 €**

- VEGETARISCH -

Frische Tagliatelle in leichter Butter-Parmesansoße, Pinienkernen & Burrata

**SÜSSKARTOFFEL- GNOCCHI 19.90 €**

- VEGAN -

n Rosmarinbutter gebraten mit eingelegten getrockneten Tomaten, Walnüssen & veganem Parmesan  
(auf Wunsch mit normalem 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 Erdbeereis

*TONKABOHNEN CRÈME BRULÉE 8.90€*  
gebrannte Vanille-Crème mit Tonkabohne,  
hausgemachtes Schokoladen-Orangeneis

*HAUSGEMACHTES EIS 2.50€/KUGEL*  
Vanille, Schokolade, Cassis, Salted  
Caramel... weitere Sorten auf Anfrage

BEI FRAGEN ZU ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN FRAGEN SIE BITTE  
NACH UNSERER MUSTERKARTE