

SPEISEKARTE

Kleinigkeiten

Cocktail von Grönlandgarnelen „Käpt'n Cook“ in rassisger Cocktailsauce		11,50 €
Grombeerschniedscher Reibekuchen		
mit Apfelkompott		6,90 €
mit geräuchertem Lachs und Crème fraîche		14,90 €
Weinbergschnecken in Kräuterbutter mit Lauch und Knoblauch überbacken	6 Stück	11,90 €
Rosa gebratenes Roastbeef, dünn aufgeschnitten reichlich Remouladensauce, kleine Kartoffeln in Schale, Gartensalat		14,90 €

Suppen

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe mit Grönlandgarnelen		5,60 €
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und eigenem Öl		6,00 €
Markklößchensuppe Rinderbouillon mit Markklößchen, Gemüsejulienne und Eierstich		7,20 €

Gartenfrische Salate

„Provence“ Blattsalat mit mariniertem Grillgemüse, in einer Vinaigrette von gerösteten Pinienkernen mit Ziegenkäse in Honig gratiniert	<i>klein</i>	11,90 €
	<i>groß</i>	15,90 €
„Brasserie“ Blattsalate in leichtem Curry-Joghurt-Dressing mit gebratenen Streifen von der Poulardenbrust und gebackenen Bananen	<i>klein</i>	11,90 €
	<i>groß</i>	15,90 €
	<i>groß</i>	23,90 €
	<i>groß</i>	23,90 €

Von Wald und Flur

Spaghetti „Ragout“ von Reh und Hirsch, mit gebratenen Kräuterseitlingen, geriebenem Parmesan und einem Gartensalat		17,50 €
Geschmorte Kaninchenkeule auf feinen Nudeln in viel Sauce mit Kaiserschoten und Möhren		17,90 €
Lammrücken an kräftiger Jus mit buntem Schmorgemüse und Kartoffelgratin		27,50 €

Vegetarisches

Gewürz-Couscous
mit geschmorter Paprika und gebratener Zucchini, Minzjoghurt **13,00 €**

Spinat-Ricotta-Klößchen
an Tomatenschaum, mit jungem Blattspinat, Basilikum und gerösteten
Pinienkernen **14,90 €**

Vom glücklichen Schwein

Kasseler* mit Saubohnen
Kartoffelpüree und Senf **12,50 €**

Trierer Lieblingsteller*
kleines Bratwürstchen, eine Scheibe Kasseler, Leberknödel mit
Speckschmelze, dazu reichen wir Sauerkraut mit Kartoffelpüree, Senf
Unser Tipp: schmeckt hervorragend mit einem frisch gezapften Bitburger
Premium Pils **13,90 €**

Schweinekotelett - paniert oder natur
in Butter gebraten, mit Kohlrabirahmgemüse und Salzkartoffeln **15,50 €**

Vom Geflügel

Streifen von der gebratenen Poulardenbrust
mit Steinchampignons in einer Pilzrahmsauce auf Butternudeln und
Gartensalat **15,30 €**

Hühnerfrikassee
mit viel Gemüse und Champignonköpfen, Reis **15,90 €**

Entenbrust, rosa gebraten
an kräftiger Jus, mit Rotkohl und Kartoffelknödel **18,90 €**

Herzhaftes vom Rind

Frisch aus dem Wurzelsud kommt unsere Ochsenbrust mit viel Remouladen- oder Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Gartensalat		14,50 €
Burgunderbraten Scheiben vom Rinderbraten, in Rotwein geschmort mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln		17,50 €
Tatar vom Rinderfilet pikant abgeschmeckt, dazu reichen wir geröstetes Bauernbrot		19,90 €
Filetspitzen „Stroganoff“ kurzgebratene Rinderfiletstreifen in Senfsauce mit Gewürzgurken, Zwiebeln und gebratenen Champignons, Kroketten und einem Gartensalat		22,90 €
Pfeffersteak nach „Art des Eurener Hofes“ Zwei Medaillons vom Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce, gebratener Ananas, Pommes frites und Gartensalat		23,90 €
Brauhaussteak Rumpsteak mit gebratenen Champignons und Petersilie, würzige Zwiebelmarmelade und Speckkartoffeln*	250 g	24,90 €
Im Ofen gegartes Filetsteak mit Zwiebeln, Champignons und Speckstreifen* gebraten, in Rotweinsauce und einem Schuss Rahm serviert mit Kartoffelgratin und Gemüsepfännchen	230 g	29,90 €

Feines vom Kalb

Züricher Rahmgeschnetzeltes in Weißweinsauce, mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle und Gartensalat		19,90 €
Kalbsleber „Berliner Art“ auf Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln, gebratener Apfelscheibe und Gartensalat		19,90 €
Kalbsrückensteak an Cognacrahmsauce, auf Wurzelgemüse serviert mit Kartoffelgratin serviert mit Kartoffelgratin		24,90 €

Fisch & Fang

Pochierter Kabeljau mit leichtem Senfschaum und gebratenen Kräuterseitlingen auf Puy-Linsen, serviert mit kleinen Kartoffeln in Schale		24,50 €
Label Rouge - Lachssteak, auf der Haut gebraten mit einem Fenchel-Tomaten-Ragout und feinen Bandnudeln		23,00 €
Dorade, auf der Haut gebraten auf Rucola-Paprika-Risotto, mit kross gebratenem Pancetta-Chip		19,90 €

Desserts zum Glückhsein

Eis im Glas „Amande“ Vanilleeis mit Himbeermark, Mandelsauce, Baiser, Sahne und getoasteten Mandelblättern	<i>klein</i>	5,20 €
	<i>groß</i>	6,90 €
Eis im Glas „Brasserie“ Weißes Schokoladeneis und dunkle Schokoladensauce mit Espresso-Smoothie, Sahne mit Schokoladenspänen und Mandelhippen	<i>klein</i>	5,20 €
	<i>groß</i>	6,90 €
Schokoladenpudding mit Sauerkirschen und halb aufgeschlagener Sahne		5,00 €
Grießflammerie mit einem lauwarmen Pflaumenragout		6,50 €
Crème brûlée Karamellisierte Vanillecrème mit hausgemachtem Sorbet von der Blutorange		7,90 €
Mousse von weißer Schokolade und Kokosnuss mit gelben Früchten		7,90 €
Käseauswahl Arrangement an ausgesuchtem Käse mit Trauben und Feigensenf		9,50 €
Hausgemachtes Sorbet	<i>je Kugel</i>	2,00 €

Wir verarbeiten in der Küche ausschließlich frische und regionale Produkte.

*Die Gerichte, die mit * gekennzeichnet sind, können Farbstoffe, Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker enthalten.*

Gerne reichen wir Ihnen auf Wunsch unsere mit Allergenen ausgezeichnete Speisekarte.

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer.