

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		15,90 €
Weinbergschnecken in Kräuterbutter mit Lauch und Knoblauch überbacken	6 Stück	11,90 €
Portugiesische Sardinen mit Tomatensalsa auf geröstetem Bauernbrot		12,90 €
Rosa gebratenes Roastbeef, dünn aufgeschnitten reichlich Remouladensauce, kleine Kartoffeln in Schale, Gartensalat		15,90 €

Suppen

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe mit Grönlandgarnelen		5,80 €
Spargelcrèmesuppe mit getoasteten Mandelblättern und Brotcroûtons		6,50 €
Markklößchensuppe Rinderbouillon mit Markklößchen, Gemüsejulienne und Eierstich		7,50 €

Gartenfrische Salate

„Provence“ Blattsalat mit mariniertem Grillgemüse, in einer Vinaigrette von gerösteten Pinienkernen mit Ziegenkäse in Honig gratiniert	<i>klein</i>	12,90 €
	<i>groß</i>	16,90 €
„Brasserie“ Blattsalate in leichtem Curry-Joghurt-Dressing mit gebratenen Streifen von der Poulardenbrust und gebackenen Bananen	<i>klein</i>	12,90 €
Bunter Blattsalat in Tomaten-Balsamico-Dressing mit gebratenen Riesencrevetten, Safranmayonnaise	<i>groß</i>	16,90 €
„Côte d'Azur“ Bunter Blattsalat in Tomaten-Balsamico-Dressing mit gebratenen Riesencrevetten, Safranmayonnaise konfitierte Tomaten und Knoblauchbrot	<i>klein</i>	16,90 €
	<i>groß</i>	24,90 €
„Försterin“ Bunter Blattsalat in Preiselbeervinaigrette mit gebratenen Streifen von der Rehkeule Kräuterseitlingen und Walnüssen	<i>klein</i>	16,90 €
	<i>groß</i>	24,90 €

Von Wald und Flur

Spaghetti „Ragout“ von Reh und Hirsch, mit gebratenen Kräuterseitlingen, geriebenem Parmesan und einem Gartensalat	17,90 €
Geschmorte Kaninchenkeule auf feinen Nudeln in viel Sauce mit Kaiserschoten und Möhren	17,90 €
Lammrücken an kräftiger Jus mit buntem Schmortgemüse und Kartoffelgratin	27,90 €
Rosa gebratene Rehkeule an Preiselbeerjus, mit Speck-Wirsing und hausgemachten Spätzle	26,90 €

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 €
Spaghetti „Brasserie“ mit Eigelb und Parmesan legiert verfeinert mit jungem Blattspinat und gehobeltem schwarzen Trüffel	22,50 €

Vom glücklichen Schwein

Kasseler* mit Saubohnen Kartoffelpüree und Senf	12,90 €
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 €
Perlhuhnbrust, auf der Haut gebraten (Label Rouge) gefüllt mit Ziegenfrischkäse, getrockneten Tomaten und Thymian auf Weißwein-Risotto, Gartensalat	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		17,90 €
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		23,90 €
Pfeffersteak nach „Art des Eurener Hofes“ Zwei Medaillons vom Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce, gebratener Ananas, Pommes frites und Gartensalat		24,90 €
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 Rahmgeschnetzelttes in Weißweinsauce, mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle und Gartensalat		20,90 €
Kalbsleber „Berliner Art“ auf Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln, gebratener Apfelscheibe und Gartensalat		19,90 €
Kalbsrückensteak auf einem Spargel-Tomatenragout, 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 Glücklichsein

Eis im Glas „Amande“			
Vanilleeis mit Himbeermark, Mandelsauce, Baiser, Sahne und getoasteten Mandelblättern		<i>klein</i>	5,50 €
		<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>	5,50 €
		<i>groß</i>	6,90 €
Schokoladenpudding			
mit Sauerkirschen und halb aufgeschlagener Sahne			5,00 €
Erdbeer-Rhabarber-Ragout			
mit einem Mascarpone - Crème			6,90 €
Crème brûlée von der Tonkabohne			
mit hausgemachtem Mangosorbet			7,90 €
Käseauswahl			
Arrangement an ausgesuchtem Käse mit Feigenbrot, eingelegten Trauben und Feigensenf			11,50 €
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.