

## SPEISEKARTE

### Kleinigkeiten

Cocktail von Grönlandgarnelen „Käpt'n Cook“ in rassisger Cocktailsauce		<b>11,50 €</b>
Quiche Lorraine an feinen Salatspitzen mit Apfelchutney		<b>10,50 €</b>
Grombeerschniedscher Reibekuchen mit Apfelkompott		<b>6,90 €</b>
mit geräuchertem Lachs und Crème fraîche		<b>15,90 €</b>
Weinbergschnecken in Kräuterbutter mit Lauch und Knoblauch überbacken	6 Stück	<b>11,90 €</b>
Rosa gebratenes Roastbeef, dünn aufgeschnitten reichlich Remouladensauce, kleine Kartoffeln in Schale, Gartensalat		<b>15,90 €</b>

### Suppen

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe mit Grönlandgarnelen		<b>5,80 €</b>
Rahmsüppchen von der Roten Beete mit Wasabi-Crème fraîche		<b>6,50 €</b>
Markklößchensuppe Rinderbouillon mit Markklößchen, Gemüsejulienne und Eierstich		<b>7,50 €</b>

### Gartenfrische Salate

„Provence“ Blattsalat mit mariniertem Grillgemüse, in einer Vinaigrette von gerösteten Pinienkernen mit Ziegenkäse in Honig gratiniert	<i>klein</i>	<b>12,90 €</b>
	<i>groß</i>	<b>16,90 €</b>
„Brasserie“ Blattsalate in leichtem Curry-Joghurt-Dressing mit gebratenen Streifen von der Poulardenbrust und gebackenen Bananen	<i>klein</i>	<b>12,90 €</b>
	<i>groß</i>	<b>16,90 €</b>

### Von Wald und Flur

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

## 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 **12,80 €**

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 "asiatisch"  
mit viel Gemüse, Sobanudeln und eingelegtem Ingwer **19,20 €**

## Herzhaftes vom Rind

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

## Feines vom Kalb

Züricher Rahmgeschnetzelttes in Weißweinsauce, mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle und Gartensalat		<b>20,90 €</b>
Kalbsleber „Berliner Art“ auf Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln, gebratener Apfelscheibe und Gartensalat		<b>19,90 €</b>
Kalbsrückensteak an Cognacrahmsauce, auf Wurzelgemüse serviert mit Kartoffelgratin serviert mit Kartoffelgratin		<b>24,90 €</b>

## Fisch & Fang

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

## Desserts zum Glückhchsein

Eis im Glas „Amande“ Vanilleeis mit Himbeermark, Mandelsauce, Baiser, Sahne und getoasteten Mandelblättern	<i>klein</i>	<b>5,20 €</b>
	<i>groß</i>	<b>6,90 €</b>
Eis im Glas „Brasserie“ Weißes Schokoladeneis und dunkle Schokoladensauce mit Espresso-Smoothie, Sahne mit Schokoladenspänen und Mandelhippen	<i>klein</i>	<b>5,20 €</b>
	<i>groß</i>	<b>6,90 €</b>
Schokoladenpudding mit Sauerkirschen und halb aufgeschlagener Sahne		<b>5,00 €</b>
Lauwarmer Rumtopf mit Vanilleeis		<b>6,50 €</b>
Crème brûlée von der Tonkabohne mit hausgemachtem Mangosorbet		<b>7,90 €</b>
Mousse von weißer Schokolade und Kokosnuss mit gelben Früchten		<b>7,90 €</b>
Käseauswahl Arrangement an ausgesuchtem Käse mit Feigenbrot, eingelegten Trauben und Feigensenf		<b>11,50 €</b>
Hausgemachtes Sorbet	<i>je Kugel</i>	<b>2,00 €</b>

*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.*