

SPEISEKARTE

Kleinigkeiten

Cocktail von Grönlandgarnelen „Käpt'n Cook“ in rassisger Cocktailsauce		11,50 €
Grombeerschniedscher Reibekuchen		
mit Apfelkompott		6,50 €
mit geräuchertem Lachs und Crème fraîche		14,50 €
Weinbergschnecken in Kräuterbutter mit Lauch und Knoblauch überbacken	6 Stück	10,90 €
Froschschenkel in Butter gebraten mit reichlich geröstetem Knoblauch und Kräutern	5 Stück	13,90 €
Rosa gebratenes Roastbeef, dünn aufgeschnitten reichlich Remouladensauce, kleine Kartoffeln in Schale, Gartensalat		14,50 €

Suppen

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe mit Grönlandgarnelen		5,20 €
Karotten-Ingwersuppe mit Chorizo		5,90 €
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

klein **9,90 €**

groß **14,50 €**

„Brasserie“

Blattsalate in leichtem Curry-Joghurt-Dressing mit gebratenen Streifen von der Poulardenbrust und gebackenen Bananen

klein **11,50 €**

groß **15,30 €**

„Côte d'Azur“

Bunter Blattsalat in Tomaten-Balsamico-Dressing mit gebratenen Riesencrevetten, Safranmayonnaise konfitierte Tomaten und Knoblauchbrot

klein **15,90 €**

groß **23,90 €**

„Försterin“

Bunter Blattsalat in Preiselbeervinaigrette mit gebratenen Streifen von der Rehkeule frischen Kräuterseitlingen und Walnüssen

klein **15,90 €**

groß **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 Schmor Gemüse und Kartoffelgratin

27,50 €

Vegetarisches

Gewürz-Couscous

mit geschmorter Paprika und gebratener Zucchini, Minzjoghurt

13,00 €

Feine Bandnudeln

mit gebratenen Pfifferlingen in Schnittlauchrahmsauce, Gartensalat

14,50 €

Spinat-Ricotta-Klößchen

an Tomatenschaum, mit jungem Blattspinat, Basilikum und gerösteten Pinienkernen

14,90 €

Vom glücklichen Schwein

Kasseler* mit Saubohnen
Kartoffelpüree und Senf **11,90 €**

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 **13,50 €**

Schweinekotelett - paniert oder natur
in Butter gebraten, mit Kohlrabirahmgemüse und Salzkartoffeln **14,90 €**

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 **17,90 €**

Herzhaftes vom Rind

Frisch aus dem Wurzelsud kommt unsere Ochsenbrust mit viel Remouladen- oder Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Gartensalat		13,90 €
Rinderroulade mit reichlich Sauce 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		21,90 €
Brauhaussteak Rumpsteak mit frittierten Zwiebeln, Champignons und Petersilie, dazu reichen wir Speckkartoffeln*	250 g	23,90 €
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

Feine Kalbsfrikadellen mit gebratenen Pfifferlingen in Rahm, Püree und Gartensalat		16,90 €
Züricher Rahmgeschnetzeltes in Weißweinsauce, mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle und Gartensalat		19,80 €
Kalbsleber „Berliner Art“ auf Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln, gebratener Apfelscheibe und Gartensalat		19,50 €
Kalbsrückensteak mit gebratenen Pfifferlingen, Aprikosen und Thymian, serviert mit Kartoffelgratin		22,90 €

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 Pfifferlings-Risotto, mit kross gebratenem Pancetta-Chip		19,00 €

Desserts zum Glückhchsein

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		4,90 €
Frische Erdbeeren mit einer Mascarpone-Crème, Pistazien		5,50 €
Crème brûlée Karamellisierte Vanillecrème mit hausgemachtem Sorbet von der Blutorange		7,50 €
Mousse von der Valrhonachokolade mit roten Beeren		7,50 €
Käseauswahl Arrangement an ausgesuchtem Käse mit Trauben und Feigensenf		8,50 €
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.