

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 € |
| Karottenschaumsüppchen mit Chorizo | | 6,80 € |
| 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 € |
| 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 € |
| Feine Bandnudeln mit gebratenen Pfifferlingen in Schnittlauchrahmsauce, Gartensalat | 14,90 € |

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 Rahmgeschnetzeltes 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 mit gebratenen Pfifferlingen in Rahm 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> | 5,50 € |
| | | <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 € |
| Pfirsich-Himbeer-Ragout mit einem Mascarpone - Crème | | | 7,90 € |
| 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.