

# SPEISEKARTE

## Kleinigkeiten

Grombeerschniedscher Reibekuchen mit Apfelkompott	<b>8,50 €</b>
mit geräuchertem Lachs und Crème fraîche	<b>16,90 €</b>
Quiche von grünem Spargel mit Apfel-Chutney	<b>13,50 €</b>
Weinbergschnecken (6 Stk.) gebacken in Kräuterbutter mit Lauch und Knoblauch	<b>13,90 €</b>
Drei gebratene Riesencrevetten an Couscous-Salat, mit Safran-Mayonnaise	<b>16,90 €</b>
Tatar vom Rinderfilet pikant abgeschmeckt mit geröstetem Bauernbrot	<b>17,90 €</b>
Rosa gebratenes Roastbeef, dünn aufgeschnitten reichlich Remouladensauce, kleine Kartoffeln in Schale, Gartensalat	<b>19,50 €</b>

## Suppen

Karotten-Ingwer-Suppe mit Chorizo	<b>7,50 €</b>
Markklößchensuppe Rinderbouillon mit Markklößchen, Gemüsejulienne und Eierstich	<b>8,90 €</b>

## Gartenfrische Salate

„Chèvre“ Bunter Blattsalat mit mariniertem Grillgemüse, in einer Vinaigrette von gerösteten Pinienkernen mit Ziegenkäse in Honig gratiniert	<i>klein</i> <b>15,50 €</b>
	<i>groß</i> <b>19,50 €</b>
"Brasserie" Bunter Blattsalat in Currydressing, mit gebratenen Streifen von der Poulardenbrust und gebackenen Bananen	<i>klein</i> <b>14,90 €</b>
	<i>groß</i> <b>18,90 €</b>
„Crevette“ Bunter Blattsalat in Tomaten-Balsamico-Dressing mit gebratenen Riesencrevetten, Safranmayonnaise konfitierte Tomaten und Knoblauchbrot	<i>klein</i> <b>17,90 €</b>
	<i>groß</i> <b>26,90 €</b>

## Vegetarisches

Gewürz-Couscous mit geschmorter Paprika und gebratener Zucchini Minzjoghurt	<b>14,90 €</b>
--	----------------

Spinat-Ricotta-Klößchen  
an Tomatenschaum, mit jungem Blattspinat, Basilikum und gerösteten  
Pinienkernen **16,90 €**

## Schwein

Kasseler  
mit Saubohnen und Kartoffelpüree, Senf **16,90 €**

Dem Trierer sein 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 **18,90 €**

Schweinekotelett (300g) - paniert oder natur  
in Butter gebraten, mit Kohlrabi in Rahm und Salzkartoffeln **19,90 €**

## Geflügel

Fricassée de poulet  
Hühnerfrikassee mit viel Gemüse, Champignonköpfe und Reis **19,90 €**

Streifen von der gebratenen Poulardenbrust  
mit Steinchampignons in Pilzrahmsauce, feinen Bandnudeln und  
Gartensalat **18,90 €**

## Lamm

Geschmorte Lammhaxe  
mit gepfeffertem Bohnenragout und Rosmarinkartoffeln **22,90 €**

Lammrücken  
kräftige Jus, buntes Schmorgemüse und junge Pellkartoffeln **29,50 €**

## Kalb

Kalbsleber "Berliner Art"  
mit Röstzwiebeln und gebratenen Apfelscheiben, Kartoffelpüree und  
Gartensalat **22,90 €**

Züricher Rahmgeschnetzeltes  
in Weißweinsoße, mit frischen Champignons hausgemachten Spätzle und  
Gartensalat **24,90 €**

Kalbrückensteak  
an Curryrahmsauce, mit knackigem Pfannengemüse und Reis **28,50 €**

## Rind

Ochsenbrust, frisch aus dem Wurzelsud  
mit Remouladen- oder Merrettichsauce, Salzkartoffeln und Gartensalat **18,50 €**

Tatar vom Rinderfilet  
pikant abgeschmeckt mit geröstetem Bauernbrot und Pommes frites **24,90 €**

Brauhaussteak  
250 g schweres Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln, Champignons und  
Petersilie dazu reichen wir Speckkartoffeln 250 g **27,50 €**

Filetspitzen "Stroganoff"  
kurzgebratene Rinderfiletstreifen in Senfsauce mit Gewürzgurken, Zwiebeln  
und gebratenen Champignons dazu reichen wir Kroketten und einen  
Gartensalat **28,50 €**

Im Ofen gegartes Filetsteak (230gr) mit Zwiebeln, Champignons und Speckstreifen* gebraten, in Rotweinsauce und einem Schuss Rahm serviert mit Pommes frites und einem Gemüsepfännchen	230 g	<b>36,50 €</b>
--	-------	----------------

## Meer

Dorade, auf der Haut gebraten auf Tomaten-Rucola-Risotto, mit kross gebratenem Pancetta-Chip		<b>22,90 €</b>
---	--	----------------

Pikante Riesencrevetten (5 Stk.) in Chili-Kräuteröl gebraten, mit Knoblauch mit Kirschtomaten, Lauch und Spaghetti		<b>26,90 €</b>
--	--	----------------

Kross gebratener Zander an Weißwein-Kräuter-Sauce, mit glasiertem Gemüse und feinen Bandnudeln		<b>28,50 €</b>
--	--	----------------

## Desserts zum Glücklichsein

Eis im Glas "Amande" Vanilleeis mit Himbeermark und Mandelsauce, Baiser, Sahne und getoastete Mandelblätter	<i>klein</i>	<b>6,00 €</b>
	<i>groß</i>	<b>7,90 €</b>

Eis im Glas „Brasserie“ Weißes Schokoladeneis und dunkle Schokoladensauce mit Espresso- Smoothie, Sahne mit Schokoladenspänen	<i>klein</i>	<b>6,00 €</b>
	<i>groß</i>	<b>7,90 €</b>

Schokoladenpudding mit Sauerkirschen und Sahne		<b>6,50 €</b>
---	--	---------------

Erdbeer-Minz-Ragout mit Mascarpone-Crème		<b>7,90 €</b>
---	--	---------------

Crème brûlée mit hausgemachtem Sorbet		<b>8,90 €</b>
--	--	---------------

Hausgemachtes Sorbet	<i>je Kugel</i>	<b>2,20 €</b>
----------------------	-----------------	---------------

*Wir verarbeiten in der Küche ausschließlich frische und regionale Produkte.*

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

*Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer.*