

SPEISEKARTE

Kleinigkeiten

Cocktail von Grönlandgarnelen „Käpt'n Cook“ in rassisger Cocktailsauce	12,20 €
Grombeerschniedscher Reibekuchen mit Apfelkompott	7,00 €
mit geräuchertem Lachs und Crème fraîche	16,90 €
Quiche Lorraine an feinen Salatspitzen, mit Apfelchutney	11,90 €
Ententerrine mit Kürbis-Chutney und kleinem Pilzsalat	15,90 €
Rosa gebratenes Roastbeef, dünn aufgeschnitten reichlich Remouladensauce, kleine Kartoffeln in Schale, Gartensalat	17,90 €

Suppen

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe mit Grönlandgarnelen	6,20 €
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und eigenem Öl	7,00 €
Markklößchensuppe Rinderbouillon mit Markklößchen, Gemüsejulienne und Eierstich	8,00 €

Gartenfrische Salate

„Provence“ Blattsalat mit mariniertem Grillgemüse, in einer Vinaigrette von gerösteten Pinienkernen mit Ziegenkäse in Honig gratiniert	<i>klein</i> 13,50 €
	<i>groß</i> 17,90 €
„Brasserie“ Blattsalate in leichtem Curry-Joghurt-Dressing mit gebratenen Streifen von der Poulardenbrust und gebackenen Bananen	<i>klein</i> 13,50 €
	<i>groß</i> 17,90 €
“ 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> 25,90 €

Vegetarisches

Gewürz-Couscous mit geschmorter Paprika und gebratener Zucchini, Minzjoghurt	13,90 €
---	----------------

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 **22,90 €**

Vom glücklichen Schwein

Kasseler* mit Saubohnen
Kartoffelpüree und Senf **14,50 €**

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 **16,90 €**

Schweinekotelett (300g) - paniert oder natur
in Butter gebraten, mit Kohlrabirahmgemüse und Salzkartoffeln **17,90 €**

Vom Geflügel

Streifen von der gebratenen Poulardenbrust
mit Steinchampignons in einer Pilzrahmsauce auf Butternudeln und
Gartensalat **16,90 €**

Hühnerfrikassee
mit viel Gemüse und Champignonköpfen, Reis **17,90 €**

Entenbrust, rosa gebraten
an kräftiger Jus, mit Rotkohl und Kartoffelknödel **19,90 €**

Von Wald und Flur

Lammhaxe, am Knochen gegart
auf gepfeffertem Bohnen-Tomatenragout, mit Rosmarinkartoffeln **18,50 €**

Hirschrücken
an Brombeerjus, mit Speck-Wirsing und hausgemachten Spätzle **25,90 €**

Lammrücken, rosa gebraten
an kräftiger Jus mit buntem Schmorgemüse und Kartoffelgratin **27,90 €**

Herzhaftes vom Rind

Frisch aus dem Wurzelsud kommt unsere Ochsenbrust
mit viel Remouladen- oder Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und
Gartensalat **16,80 €**

Burgunderbraten
Scheiben vom Rinderbraten, in Rotwein geschmort mit Möhrengemüse und
Salzkartoffeln **17,90 €**

Tatar vom Rinderfilet
pikant abgeschmeckt dazu reichen wir geröstetes Bauernbrot und Pommes
frites **21,90 €**

Filetspitzen „Stroganoff“
kurzgebratene Rinderfiletstreifen in Senfsauce mit Gewürzgurken,
Zwiebeln und gebratenen Champignons, Kroketten und einem Gartensalat **26,00 €**

<p>Pfeffersteak nach „Art des Eurener Hofs“ Zwei Medaillons vom Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce, gebratener Ananas, Pommes frites und Gartensalat</p>		26,00 €
<p>Brauhaussteak Rumpsteak mit gebratenen Champignons und Petersilie, würzige Zwiebelmarmelade und Speckkartoffeln*</p>	250 g	24,90 €
<p>Im Ofen gegartes Filetsteak mit Zwiebeln, Champignons und Speckstreifen* gebraten, in Rotweinsauce und einem Schuss Rahm serviert mit Kartoffelgratin und Gemüsepfännchen</p>	230 g	32,90 €

Feines vom Kalb

<p>Züricher Rahmgeschnetzeltes in Weißweinsauce, mit frischen Champignons, hausgemachten Spätzle und Gartensalat</p>		22,90 €
<p>Kalbsleber „Berliner Art“ auf Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln, gebratener Apfelscheibe und Gartensalat</p>		20,90 €
<p>Kalbsrückensteak an Calvadosrahmsauce, auf Wurzelgemüse, serviert mit Kartoffelgratin</p>		25,00 €

Fisch & Fang

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

Desserts zum Glückhsein

Eis im Glas „Amande“			
Vanilleeis mit Himbeermark, Mandelsauce, Baiser, Sahne und getoasteten Mandelblättern		<i>klein</i>	5,80 €
		<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>	5,80 €
		<i>groß</i>	6,90 €
Schokoladenpudding			
mit Sauerkirschen und halb aufgeschlagener Sahne			5,90 €
Grießflammerie			
mit einem lauwarmen Pflaumenragout			6,90 €
Crème brûlée von der Tonkabohne			
mit hausgemachtem Kirschorbet			8,50 €
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.