

SPEISEKARTE

Kleinigkeiten

Grombeerschniedscher Reibekuchen mit Apfelkompott	7,50 €
mit geräuchertem Lachs und Crème fraîche	16,90 €
Quiche Lorraine an feinen Salatspitzen, mit Apfelchutney	12,50 €
Portugiesische Sardinen mit Tomatensalsa, auf geröstetem Bauernbrot	12,90 €
Tatar vom Rinderfilet pikant abgeschmeckt, dazu reichen wir geröstetes Bauernbrot	15,90 €
auch als Hauptgang zu empfehlen, serviert mit Pommes frites	21,90 €
Rosa gebratenes Roastbeef, dünn aufgeschnitten reichlich Remouladensauce, kleine Kartoffeln in Schale, Gartensalat	18,90 €

Suppen

Schaumsüppchen vom Knollensellerie mit gehobeltem schwarzen Trüffel	8,50 €
Markklößchensuppe Rinderbouillon mit Markklößchen, Gemüsejulienne und Eierstich	8,90 €

Gartenfrische Salate

„Provence“ Blattsalat mit mariniertem Grillgemüse, in einer Vinaigrette von gerösteten Pinienkernen mit Ziegenkäse in Honig gratiniert	<i>klein</i> 13,90 €
	<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> 26,90 €

Vegetarisches

Gewürz-Couscous mit geschmorter Paprika und gebratener Zucchini, Minzjoghurt	14,90 €
Spaghetti „Brasserie“ mit Eigelb und Parmesan legiert verfeinert mit jungem Blattspinat und gehobeltem schwarzen Trüffel	19,90 €

Unsere Klassiker

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		17,50 €
Schweinekotelett (300g) – paniert oder natur in Butter gebraten, mit Kohlrabirahmgemüse und Salzkartoffeln		17,90 €
Streifen von der gebratenen Poulardenbrust mit Steinchampignons in einer Pilzrahmsauce auf Butternudeln und Gartensalat		16,90 €
Frisch aus dem Wurzelsud kommt unsere Ochsenbrust mit viel Remouladen- oder Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Gartensalat		17,90 €
Züricher Rahmgeschnetzeltes vom Kalb in Weißweinsöße, mit frischen Champignons hausgemachten Spätzle und Gartensalat		22,90 €
Filetspitzen „Stroganoff“ kurzgebratene Rinderfiletstreifen in Senfsauce mit Gewürzgurken, Zwiebeln und gebratenen Champignons, Kroketten und einem Gartensalat		26,00 €
Gebratenes Rumpsteak mit Röstzwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter einer Grilltomate und Speckkartoffeln*	250 g	25,00 €
Im Ofen gegartes Filetsteak mit Zwiebeln, Champignons und Speckstreifen* gebraten, in Rotweinsauce und einem Schuss Rahm serviert mit Pommes frites und Gemüsepfännchen	200 g	29,90 €
Kalbsleber „Berliner Art“ auf Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln, gebratener Apfelscheibe und Gartensalat		20,90 €
Panierter Kabeljau auf Kartoffel-Gurkensalat, mit hausgemachter Remouladensauce		22,90 €
Dorade, auf der Haut gebraten auf Paprika-Risotto, mit kross gebratenem Pancetta-Chip		19,90 €
Riesencrevetten, pikant abgeschmeckt in Olivenöl gebratene Riesencrevetten mit Chili, Lauch, Tomatenwürfeln und Knoblauch, auf Spaghetti		25,00 €

Desserts zum Glücklichein

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		6,00 €
Grießflammerie mit einem lauwarmen Pflaumenragout		6,90 €

Crème brûlée von der Tonkabohne mit hausgemachtem Kirschsorbet		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.