

Austern Special

immer Sonntags ab 15 Uhr

Austern von der Île de Noirmoutier

Im Atlantik gelegen, südlich der Loiremündung, liegt die Insel, die traditionell für ihre Austern bekannt ist. Sie zeichnen sich durch ihre Feinheit und den reichhaltigen Jodgeschmack aus. Die Sorte „Fines de claire“ wird gereicht mit einem Spritzer Zitrone und Schalottenessig.

6 Stück Noirmoutier Austern Fines de claire, **gratiniert**

gratiniert in Sauce Royale, Lauch und frisch gehobeltem Käse

27,0



Gillardeau Austern **Gillardeau**

Die Austern von Gillardeau sind „Special de claires“, eine besondere Qualitätsstufe. Die Austern sind besonders Vollfleischig und besitzen einen auffällig feinen Geschmack. Die Muschelschale muss gleichmäßig sein, der Geschmack ist harmonisch nussig, salzig, und würzig. Gezüchtet werden die Austern in Bourcefranc-le-Chapus, im Südwesten Frankreichs. Damit die Austern unverwechselbar bleibt, ist jede Schale auf der Unterseite mit dem berühmten Firmenzeichen „G“ gekennzeichnet. Überprüfen Sie selbst und erleben Sie einen einzigartigen Geschmack!

6 Stück Gillardeau Austern „Special de claires“ No. 2, **frisch geöffnet**

auf Eis mit Zitrone, Schalottenvinaigrette

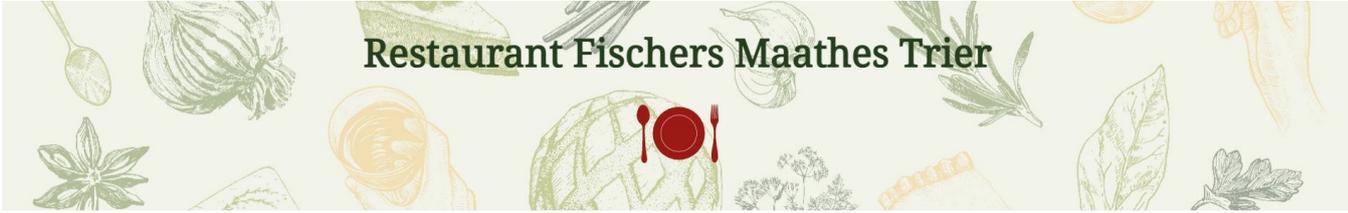
36,0

Trierer Gourmet-Teller

3 Stück Noirmoutier-Austern **gratiniert** und 3 Trierer Flieten

dazu Pommes und Chili-Mayonnaise

18,0



Restaurant Fischers Maathes Trier

Vorspeisen

Schälchen mit schwarzen und grünen Oliven

mariniert in Olivenöl (Insel Lesbos), mit feinen Kräutern und Tomate, und Baguette

vegan

6,5

Kartoffelküchlein an gebeiztem Lachs

von der Eifeler Kartoffel, mit Salatbouquet, und Honig-Senf-Soße

11,5

Antipasti Teller

marinierte mediterrane Gemüse, Seewasser-Scampi in Knoblauch und Tomate, Schinken- und Salamispezialitäten, regionale Käse, Knoblauchdip und Baguette

22,0

Vitello Tonnato

zartes Kalbfleisch aus der Region, Thunfisch-Sardellen-Soße, Kapern, Bio Zitronen und Rucola. Dazu frisches Baguete

16,5

Salate

Beilagensalat nach unserer Art

vegetarisch / vegan

4,5

Große Salatbowl

mit Blattsalaten, wechselnden Rohkostsalaten und Hülsenfrüchten, reichhaltige Garnitur von Obst und Gemüse, frische Microgreens

16,0

mit **gegrilltem Ziegenkäse** von regionalen Käsereien

+ 4,0

mit **Rumpsteak** vom Simmentaler Rind aus der Eifel

+ 8,0

mit **Seewasser-Scampi**, mariniert in Knoblauch und Tomate

+ 5,0

alle Salate sind angemacht mit unserer fruchtigen Aprikosen-Vinaigrette

Restaurant Fischers Maathes Trier

Flieten



Dass unsere Flieten so saftig und so kross sind und auch noch so lecker schmecken, liegt zum einen an der Qualität der Flügel aus Nordrhein-Westfalen, an der frischen Zubereitung und natürlich auch an der Würzung mit unserer eigenen **Trierer Flieten - Gewürzmischung**, die wir selber herstellen.

| | |
|--|------|
| 6 Stück Flieten mit Brot | 10,0 |
| 6 Stück Flieten mit Pommes und Chili-Mayo | 13,5 |
| 9 Stück Flieten mit Brot | 15,0 |
| 9 Stück Flieten mit Pommes und Chili-Mayo | 18,5 |
| Strempelchen nach Flieten-Art mit Pommes und Chili-Mayo zartes Fleisch von der Hähnchenkeule, wie Flieten - aber ohne Knochen! | 15,0 |

Nudel & Co.

| | |
|--|------|
| Spaghetti aglio e olio e peperoncino Regionale Spaghetti mit Knoblauch und feiner Schärfe, Tomate und Kräutern vegetarisch / vegan | 16,0 |
| Spaghetti aglio e olio mit Seewasser-Scampi Regionale Spaghetti mit Knoblauch und Scampi in Tomate, Knoblauch und Chili mariniert | 21,0 |
| Mehlknödel nach Omas Rezept mit Speck-Zwiebelsoße und Apfelkompott | 17,0 |
| hausgemachte Spinat-Ricotta-Maultaschen mit Tomate, geschmorten Zwiebeln, Kräutern, Parmesanchips und Röstzwiebeln vegetarisch | 18,0 |

Die Suppe

Zwiebelsuppe / Soupe à l'oignon

Nach original französischer Rezeptur aus frisch gekochter Rinderbrühe zubereitet.
Mit Baguette belegt und herzhaftem Käse gratiniert. Bon appetit!

8,0

Für Käseliebhaber

4erlei im Gusspfännchen

Vier verschieden regionale Käse im Gusspfännchen gebacken. Mit feinen Schalotten, Tomatenwürfeln, Oliven und frischen Kräutern verfeinert. Zart schmelzend. Dazu reichen wir Baguette.

17,0

Vulkanhof Eifeler Camembert gebacken

Ausgezeichnet als „bester deutscher Ziegenkäse“!
Kross paniert, mit reichhaltigem Salatbouquet, Preiselbeeren und Baguette.



18,0

Schnitzel

vom Eifeler Glücksschwein

Schnitzel mit Pommes und Beilagensalat

mit Preiselbeere und Zitrone

17,5

Schnitzel mit Eifeler Bratkartoffeln und Beilagensalat

Bratkartoffeln von der Eifeler Kartoffel, mit Speck, Preiselbeeren und Zitrone

19,5

Schnitzel mit Kartoffelsalat und Bouquet von Blattsalaten

Kartoffelsalat von der Eifeler Kartoffel in Vinaigrette, mit Gurke und Dill

19,5

Jägerschnitzel nach unserer Art

mit gebratenen Champignons und Rahmsoße, Bratkartoffeln mit Speck, Beilagensalat

21,0

Unsere Fleischgerichte - Klassiker

Wir legen höchsten Wert auf Regionalität, auch und vor allem beim Fleischeinkauf.

Unser Schweinefleisch beziehen wir ausschließlich von Familiengeführten Höfen aus der Eifel, ebenso wie unser Rindfleisch.

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes und Salatbouquet 19,0
gefüllt mit kräftigem regionalem Käse und geräuchertem Schinken.

Cordon Bleu vom Schwein mit Bratkartoffel oder Kartoffelsalat 21,5
gefüllt mit kräftigem regionalem Käse und geräuchertem Schinken

Winzersteak vom Schwein 16,0
Saftiges 200g - Steak vom Schweinerücken auf Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Roulade ´on´ Bleu mit Pommes und Salatbouquet 27,0
Roulade vom Rinderroastbeef nach „Art Cordon Bleu“, gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurke, herzhaftem Rauchfleisch und Eifeler Käse.

Roulade ´on´ Bleu mit Bratkartoffeln und Salatbouquet 29,5
Roulade vom Rinderroastbeef nach „Art Cordon Bleu“, gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurke, herzhaftem Rauchfleisch und Eifeler Käse.

Rumpsteak vom Simmentaler Rind 28,0
Steak von ca. 250g, mit Pommes und hausgemachter Kräuterbutter

Pfeffersteak vom Simmentaler Rind 30,5
Rumpsteak von ca. 250g, mit Pommes und hausgemachter Kräuterbutter

Zusätzliche Pfefferrahmsoße oder Champignonrahmsoße: 2,5

Für Umbestellungen von Pommes auf Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat berechnen wir: 2,0