

Fischers Maathes



Suppe

Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken 8,9

Salate

Gemischter Beilagensalat
mit Blatt- und Rohkostsalaten, Garnitur und frischen Kräutern 5,0

Große Salatbowl 16,0
fein geschnittene Salate, wechselnde Rohkost- und Hülsenfruchtsalate, frisches Obst
Tomate und entkernte Gurke und frischen Kräutern

mit gegrilltem Ziegenweickäse + 4,0

mit Roastbeefstreifen vom Eifeler Rind + 8,0

mit 4 Seewasserscampi in fruchtig-pikanter Tomate + 5,0

Fischers Maathes



Vorspeisen und Snacks

Oliven mariniert	6,5
grüne & schwarze Oliven in Olivenöl, mit Tomatenwürfeln und frischen Kräutern	
Garnelen Pfännchen	16,5
6 Seewasser-Garnelen in Tomate, Knoblauch und Chili mariniert. Mit Grana Padano gratiniert.	
Lachs auf Brioche	14,0
Graved Lachs auf Brioche, Honig-Senf-Soße und Salatbouquet	
Antipaste Teller	22,5
marinierte mediterrane Gemüse, Fenchelsalami und Schinkenspezialitäten, Oliven, Seewasser-Garnelen, Käse und Knoblauchdip. Dazu etwas Baguette	

Flieten

Trierer Flieten

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

Portion Trierer Flieten mit Baguette

mind. 6 Stück	12,0
mind. 9 Stück	17,0

Portion Trierer Flieten mit Pommes, Ketchup, Mayo oder Chilidip

mind. 6 Stück	15,5
mind. 9 Stück	19,5

Fischers Maathes



Pasta & Co.

Spaghetti aglio olio peperoncino	17,5
ital. Pasta mit Knoblauch und Chili, in Olivenöl geschwenkt. Mit frisch geraspeltem Grana Padano.	
Hausgemachte Ravioli Ricotta-Spinat	22,0
in der Pfanne geschwenkt mit frischen Gemüsen, Zwiebeln und etwas Knoblauch	
Mediterrane Pasta mit Fisch (nach Tagesangebot)	24,0
Fischfilet gegrillt auf Pasta, mediterran zubereitet	

Croque Spezial

Croque Paris	24,0
Kalbschnitzel auf geröstetem Baguette, mit Spargel und Schinken belegt und mit Käse überbacken. Hollandaise als Topping	
Croque Bordeaux	27,0
Roastbeef auf geröstetem Baguette, belegt mit Zwiebeln und Champignons und mit Käse überbacken	

Fischers Maathes



Fleischgerichte

Schnitzel vom Eifeler Glücksschwein Kross gebraten mit Pommes und Beilagensalat	19,5
Cordon Bleu vom Eifeler Glücksschwein Gefüllt mit geräuchertem Schinken und herzhaftem Käse, mit Pommes und reichhaltigem Salatbouquet	21,0
Roulade 'on Bleu vom Simmentaler Rind Roastbeef nach „Art Cordon Bleu“ gefüllt mit Gurke, Speck, Zwiebel, Senf und Käse, Paniert und gebraten wie ein Cordon Bleu. Dazu Pommes und Pfefferrahm und reichhaltigem Salatbouquet.	29,5
Rumpsteak vom Simmentaler Rind 250 g + Steak mit Pommes und Beilagensalat	32,0
Umbestellung auf Bratkartoffeln	2,5
Umbestellung auf hausgemachten Kartoffelsalat	2,5
Pfeffersoße	3,5
Champignon-Rahmsoße	3,5
Hollandaise	2,5

Unser Rind- und Schweinefleisch beziehen wir ausschließlich von Bauernhöfen aus der Eifel