

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. Dazu Baguette.	
Antipasti Teller	22,5
marinierte mediterrane Gemüse, Mailänder Salami 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 Childip

mind. 6 Stück	15,5
mind. 9 Stück	19,5

Fischers Maathes



Salate

Gemischter Beilagensalat

mit Blatt- und Rohkostsalaten, Garnitur und frischen Kräutern

5,0

Große Salatbowl

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

16,0

mit gegrilltem Ziegenweichkäse

+ 4,0

mit Roastbeefstreifen vom Eifeler Rind

+ 8,0

mit 4 Seewasserscampi in fruchtig-pikanter Tomate

+ 5,0

unsere Besondere Empfehlung:

Caesar Salad^{***}

13,0

Römersalatherzen in klassischem Dressing nach Cardini,

aus Ei, Senf, Sardellen, Knoblauch, Rapsöl, und Essig täglich frisch hergestellt.

Mit Grana Padano abgerieben, fruchtigen Tomatenstücken und kross in Butter ausgebackenen
Baguettescheiben mit Grana Padano.

Caesar Salad mit Hähnchen (Pollo Fino gebraten)

16,9

Fischers Maathes



Pasta & Co.

Spaghetti á la Chef	17,5
in fruchtig-pikanter Tomate, etwas geröstetem Knoblauch und frischem Basilikum und frisch geraspelttem Grana Padano	
Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Spinat Füllung	22,0
in der Pfanne geschwenkt mit frischen Gemüsen, Zwiebeln und etwas Knoblauch	
Hausgemachte Ravioli mit Lachs Füllung	24,0
mit feiner Lachs-Sahne-Soße	

Fisch

Filet vom Wolfsbarsch, gebraten	26,0
auf mediterraner Pasta und Salatbouquet	

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
Pfeffersoße	3,5

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