

sommerzeiten



06/2023

Jahreszeiten-Gastronomie
Behringstraße 4
54296 Trier

Tel. 0651 - 99 88 88-1

info@jahreszeiten-trier.de
www.jahreszeiten-trier.de




jahreszeiten
essen · trinken · entspannen




vorspeisen

-  **Grüne Oliven** mariniert mit Chilis, Knoblauch, Thymian, Rosmarin, ... 5,50 €
-  **Karamellierter Ziegenkäse** aus der Eifel auf Rucola-Pesto, mit Granatapfel & Walnuss, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 9,00 €
-  **Kichererbsen-Bällchen-Mix**
 - Natur
 - mit gegrillter Paprika & getrockneter Tomate
 - mit Edamame & Kräuter
 - mit Rote Beete & Ingwer**ein Aroma nach Wahl** 7,00 €
-  **Hausgemachte Quiche** mit roten Zwiebeln und Rauchmandel-Pesto 8,50 €


krosse zeiten

- Krosses Fladenbrot** aus dem Ofen mit Gouda & Hinterschinken gefüllt, dazu Chilisauce 8,50 €
-  **Krosses Fladenbrot** aus dem Ofen mit Tomate, Mozzarella & Basilikum-Pesto gefüllt 8,50 €


lecker & klein

-  **Portion Pommes frites** - die extra Dicken mit Ketchup oder Majo 5,00 €
-  **Portion kleine Kartoffeln „Laura“** aus dem Ofen mit Gartenkräutern, dazu Aioli 6,50 €
-  **Frischer Maiskolben** mit Olivenöl & grobem Meersalz 5,50 €


sommerzeiten

-  **Kleiner Sommersalat mit Wassermelone**, Blattsalate mit Strauch-Tomate, Gurke, Radieschen, Blatt Petersilie & Co., Vollkorn-Croûtons, geröstete Kerne, unser Dressing, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 7,90 €





frühlingsommerherbstwintersuppe

-  **Mulligatawny** - pikante Currysuppe aus Gemüsebrühe, Mango, Ananas, Gemüse, Ingwer, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 7,00 €





unsere sommersuppe

-  **Köstliche Suppe von grobem & feinen Dijon-Senf** mit frischem Estragon, Gemüsebrühe und Crème Fraîche, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 7,00 €





sommersalat mit wassermelone

- Blattsalate mit Gurke, Strauch-Tomate, Radieschen & Co.**, Blatt Petersilie, Garten-Kresse, Vollkorn-Croûtons, geröstete Kerne & unser Dressing, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl
-  Natur - als Salat 13,50 €
-  mit karamellisiertem Ziegenkäse auf Rucola-Pesto 19,50 €
-  mit gebratenem Tofu - zuvor mariniert, **ein Aroma nach Wahl** 17,50 €
-  mit Kichererbsen-Bällchen-Mix, **ein Aroma nach Wahl** 17,50 €
- mit Filet vom frischen Lachs, **ein Aroma nach Wahl** 19,50 €
- mit magerer Putenbrust, **ein Aroma nach Wahl** 17,50 €
- mit Hackfleischbällchen vom Lamm, **ein Aroma nach Wahl** 17,50 €
- mit Merguez - würzig scharfe Wurst_{1,2,3,4} **ein Aroma nach Wahl** 18,50 €
- mit kleinem Steak vom Roastbeef, **ein Aroma nach Wahl** 19,50 €


salat von frischen gemüsen - lauwarm

- Zucchini, Möhre, Champignons, Paprika, Sellerie & Lauch lauwarm, sowie Avocado, Strauch-Tomate, Blatt Petersilie, Sprossen & unser Dressing, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl
-  Natur - als Salat 14,50 €
-  mit karamellisiertem Ziegenkäse auf Rucola-Pesto 20,50 €
-  mit gebratenem Tofu - zuvor mariniert, **ein Aroma nach Wahl** 18,50 €
-  mit Kichererbsen-Bällchen-Mix, **ein Aroma nach Wahl** 18,50 €
- mit Filet vom frischen Lachs, **ein Aroma nach Wahl** 20,50 €
- mit magerer Putenbrust, **ein Aroma nach Wahl** 18,50 €
- mit Hackfleischbällchen vom Lamm, **ein Aroma nach Wahl** 18,50 €
- mit Merguez - würzig scharfe Wurst_{1,2,3,4} **ein Aroma nach Wahl** 19,50 €
- mit kleinem Steak vom Roastbeef, **ein Aroma nach Wahl** 20,50 €

quinoa-basmati-salat


- angemacht mit veganer Wasabi-Majo., dazu Edamame, Avocado, Sprossen, Tomate, Gurke, Radieschen, Garten-Kresse, Granatapfel, Petersilie, Erdnüssen, ..._{1,3} dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl
-  Natur - als Salat 13,50 €
-  mit karamellisiertem Ziegenkäse auf Rucola-Pesto 19,50 €
-  mit gebratenem Tofu - zuvor mariniert, **ein Aroma nach Wahl** 17,50 €
-  mit Kichererbsen-Bällchen-Mix, **ein Aroma nach Wahl** 17,50 €
- mit Filet vom frischen Lachs, **ein Aroma nach Wahl** 19,50 €
- mit magerer Putenbrust, **ein Aroma nach Wahl** 17,50 €
- mit Hackfleischbällchen vom Lamm, **ein Aroma nach Wahl** 17,50 €
- mit Merguez - würzig scharfe Wurst_{1,2,3,4} **ein Aroma nach Wahl** 18,50 €
- mit kleinem Steak vom Roastbeef, **ein Aroma nach Wahl** 19,50 €

unser tofu

-  **Gebratener Tofu** - zuvor mariniert mit frischen Kräutern, Zitronengras, Sojasauce, ... **ein Aroma nach Wahl**, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 14,90 €


nudelklassiker

Bandnudeln mit Sauce Bolognese,
Kräutern & gehobeltem Parmesan an Rucola,
dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl ₂ 14,90 €

 **Bandnudeln mit "Grünkern-Bolognese"**,
frischer Thymian, Rosmarin, Gemüse,
Tomaten, Knoblauch & wahlweise mit
gehobeltem Parmesan, an Rucola,
dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl ₂ 14,90 €

neu

sommernudeln

 **Frische Bandnudeln mit hausgemachtem Basilikum-Pesto**,
Strauch-Tomaten, Lauch & wahlweise mit
gehobeltem Parmesan an Rucola,
dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl ₂ 14,90 €

feuer & flamme

Wir grillen unsere Köstlichkeiten schonend und mit Liebe. Um mit saftigen, auf den Punkt gegarten Leckereien zu verwöhnen, ist oftmals ein anschließendes Garen oder Ruhen im Ofen von Vorteil.

wasser

Unsere Fische stammen aus geprüften Zuchten oder zählen zu den nicht gefährdeten Arten. Sie werden naturbelassen nur mit Zitrone oder Limette, frischen Kräutern, Meersalz und Pfeffer gewürzt.

Frische Forelle vom Forellengut Rosengarten/Trassem,
im Ganzen gegrillt, **ein Aroma nach Wahl**,
dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 20,90 €

Filet vom frischen Lachs aus norwegischer Zucht (ASC-Siegel),
auf der Haut gegrillt, **ein Aroma nach Wahl**,
dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 22,50 €

erde

Unser Fleisch stammt möglichst aus artgerechter Haltung und von regionalen Züchtern. Gegrillt wird es pur – nur mit Meersalz, Pfeffer und frischen Kräutern gewürzt.

Frische Putenbrust mit Meersalz
& buntem Pfeffer, **ein Aroma nach Wahl**,
dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 15,50 €

Steak vom Eifelschwein mit Tomate, Mozzarella &
Basilikum-Pesto gratiniert, **ein Aroma nach Wahl**,
dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 15,50 €

Hackfleischbällchen vom Lamm mit frischen
Kräutern, am Spieß, **ein Aroma nach Wahl**,
dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 15,50 €







sommerzeiten

Merguez – würzig scharfe Wurst vom Lamm & Rind
mit Kreuzkümmel, Paprika, Knoblauch, Harissa, ...
ein Aroma nach Wahl,
dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl _{1,2,3,4} 14,50 €

Argentinisches Beef - Black Angus
Roastbeef von freilaufenden Rindern, reif - marmoriert - zart,
ein Aroma nach Wahl,
dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 22,50 €


wählen sie zu fisch oder fleisch

(Ausschließlich zu Hauptgängen)

-  **Kleine Kartoffeln „Laura“** aus dem Ofen
mit frischen Gartenkräutern 3,00 €
-  **Pommes frites** - die extra Dicken 3,00 €
-  **Bandnudeln** mit Olivenöl & Gartenkresse 3,00 €
-  **Frisches Gemüse** aus der Pfanne 4,00 €
-  **Frischer Maiskolben** mit Olivenöl & grobem Meersalz 4,50 €
-  **Kleiner Salat**, Blattsalate mit Tomate, Gurke & Co. 4,00 €


wählen sie ihr aroma


sommerzeiten

 **Mango-Limetten-Chutney** **neu** inkl.

 **Orangen-Curry-Butter**
mit frischem Ingwer inkl.

Butter „Café de Paris“,
Senf, Kapern, Sardellen, Cognac, ... inkl.

 **Kräuter-Öl**
mit Rosmarin, Thymian, Ingwer, ... inkl.

 **Aioli**, dezente Knoblauchmajo ₁ inkl.

 **Vegane Wasabi-Majo** _{1,3} inkl.

 **Wasabi & Sojasauce** _{1,2,3} inkl.

 **Chilisauce süß** – scharf inkl.

Tapenade - Olivenpaste
mit Knoblauch, Kräutern, ... inkl.

 **Dijon-Senf** grob & fein ₂ inkl.

 **Sauce Béarnaise**
mit frischem Estragon inkl.

Kräftige Bratenjus
mit Portwein & Lorbeer inkl.



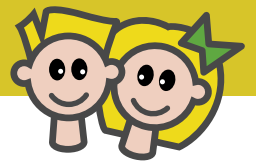
= vegetarisch



= vegan

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff 2. konserviert 3. mit Antioxydationsmittel 4. mit Nitritpökelsalz



süssezeiten

- 🌿 **Crumble von frischen Nektarinen** mit Rohrzucker, dazu Bourbon-Vanilleeis
 - müssen Sie echt probieren - 9,50 €
- 🌿 **Veganer Crumble von frischen Nektarinen** mit Rohrzucker (ohne Butter), dazu Mango-Maracuja-Sorbet
 - müssen Sie echt probieren - 9,50 €
- 🌿 **Panna cotta** mit echter Bourbon-Vanille, wahlweise mit Himbeer- Blaubeer- oder Mango-Püree 8,50 €

lehrlingszeiten

zu jeder Jahreszeit präsentiert ein Auszubildender unseren Gästen sein Gericht. Im Sommer verwöhnt unser Auszubildender im 2. Lehrjahr, Achmed Sie mit einem

- 🌿 **Mousse von Zartbitterschokolade** mit Brownie-Füllung & Himbeer-Püree 8,50 €

eiszeiten

- 🌿 Bourbon-Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis
🌿 oder Mango-Maracuja-Sorbet
 die Kugel 1 2,50 €
- 🌿 Schlagsahne 1,00 €
- 🌿 Schokoladensauce 1,00 €
- 🌿 Himbeer-Püree 1,50 €
- 🌿 Blaubeer-Püree 1,50 €
- 🌿 Mango-Püree 1,50 €
- zweite große Kugel Eis + 2,50 €

unsere kuchen von tante moni

- 🌿 **Apfelkuchen** 3,80 €
- 🌿 **Russischer Zupfkuchen** 3,80 €
- 🌿 **gebackener Käse-Kuchen** 3,80 €
- 🌿 **Schoko-Kirsch-Kuchen** 4,00 €

Zusatzstoffe:
 1. mit Farbstoff 2. konserviert 3. mit Antioxydationsmittel 4. mit Nitritpökelsalz

Clean Food: pur – rein – natürlich

bei uns mit sehr wenigen, unvermeidbaren Ausnahmen – purer Genuss, abseits von künstlichen Zusatzstoffen, Geschmacksverstärkern & Co.

Wir verarbeiten und grillen frische Lebensmittel, die Zubereitung kann etwas Zeit in Anspruch nehmen. Wir bitten um Ihr Verständnis, falls es etwas länger dauert.

Allergene: Auf Nachfrage informieren wir Sie gerne über verwendete Allergene in unseren Speisen. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

getränke – siehe Getränkekarte

Viele Getränke gibt's für euch
auch im kleinen Glas 0,1l 1,20 €

sommer-limo für kinder

Maracuja-Nektar, Apfelsaft, Zitronenlimo & frischer Orange, Minze 3,50 €

extra lecker – bis einschl. 12 Jahre

- 🌿 **kleiner Kindersalat** – Blattsalate mit Tomate, Gurke, Vollkorn-Croûtons, ... – unser Dressing schmeckt den meisten Kindern echt gut - 4,00 €
- 🌿 **frisches Gemüse** aus der Pfanne, z.B. Zucchini, Möhre, Champignons, ... 4,00 €
- 🌿 **Portion Pommes** – die extra Dicken
🌿 rot oder/und weiß 5,00 €
- 🌿 **frischer Maiskolben** mit Olivenöl & grobem Meersalz 5,50 €
- 🌿 **Bandnudeln** mit Olivenöl 6,50 €
- Bandnudeln** mit Sauce Bolognese & Käse 8,50 €
- 🌿 **Bandnudeln** mit „Grünkern-Bolognese“ & Käse 8,50 €
- Nuggets von der Putenbrust** am Apfelspieß mit Pommes frites & Ketchup 9,50 €

Ihr könnt gerne Pommes mit Nudeln tauschen.

süssezeiten

- 🌿 **eine große Kugel Eis** mit vielen bunten Smarties 1 3,50 €
- 🌿 **eine große Kugel Eis** mit Haribo-Goldbären 1 3,50 €
- zweite große Kugel Eis**
🌿 Bourbon-Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis
🌿 oder Mango-Maracuja-Sorbet + 2,50 €