

süssezeiten

- ✔ **Crumble vom frischen Rhabarber**
mit Rohrzucker,
dazu Bourbon-Vanilleeis
- müssen Sie echt probieren - 9,50 €

lehrlingszeiten

zu jeder Jahreszeit präsentiert eine Auszubildende unseren Gästen sein Gericht. Im Frühling verwöhnt unsere Auszubildende im 1. Lehrjahr, Lama Sie mit einem

- ✔ **Panna Cotta** mit echter Bourbon-Vanille
mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott 8,50 €

eiszeiten

- ✔ Bourbon-Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis
oder Joghurt-Waldbeere-Eis
die Kugel 1 2,50 €
- ✔ Schlagsahne 0,50 €
- ✔ Schokoladensauce 1,00 €
- ✔ Himbeerpüree 1,50 €
- ✔ Mangopüree 1,50 €
- zweite Kugel Eis + 2,50 €

unsere kuchen von tante moni

- ✔ Apfelkuchen 3,50 €
- ✔ Russischer Zupfkuchen 3,50 €
- ✔ gebackener Käse-Kuchen 3,50 €
- ✔ Schoko-Kirsch-Kuchen 3,50 €

Verfügbarkeit bitte erfragen.

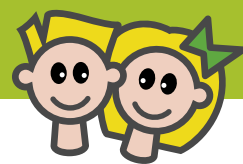
Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff 2. konserviert 3. mit Antioxydationsmittel 4. mit Nitritpökelsalz

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 1,00 €

frühlingslimo für kinder

Traubensaft, Apfelsaft mit frischer Orange & Sprite 3,50 €

extra lecker - bis einschl. 12 Jahre

- ✔ **kleiner Kindersalat** - Blattsalate mit Tomate, Gurke, Vollkorn-Croûtons, ... - unser Dressing schmeckt den meisten Kindern echt gut - 3,50 €
- ✔ **frisches Gemüse** aus der Pfanne, z.B. Zucchini, Möhre, Champignons, ... 3,50 €
- ✔ **Portion Pommes** - die extra Dicken rot oder/und weiß 4,50 €
- ✔ **frischer Maiskolben** mit Olivenöl & grobem Meersalz 4,90 €
- ✔ **frische Bandnudeln** mit Olivenöl 5,50 €
- ✔ **frische Bandnudeln** mit Sauce „Tofu-Bolognese“ 7,90 €
- frische Bandnudeln** mit Sauce Bolognese & Käse 7,90 €
- Nuggets von der Putenbrust** am Apfelspieß mit Pommes frites & Heinz-Ketchup 8,50 €

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-Golbbären 1 3,50 €
- ✔ **zweite große Kugel Eis** Bourbon-Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeereis oder Joghurt-Waldbeere-Eis + 2,50 €



03/2022

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, suppen & unser tofu




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 8,90 €
- Datteln im Speckmantel** 4 5,50 €
-  **Kichererbsen-Bällchen**
 - Natur
 - mit Edamame & Kräuter
 - mit gegrillter Paprika & getrocknete Tomaten
 - mit rote Bette & Ingwer
 - Mix**jeweils ein Aroma nach Wahl** 6,50 €
-  **Hausgemachte Quiche** mit Blattspinat & Kirschtomaten 6,90 €


krosse zeiten

- Krosses Fladenbrot** aus dem Ofen mit Gouda & Hinterschinken gefüllt, dazu Chilisauce 7,50 €
-  **Krosses Fladenbrot** aus dem Ofen mit Tomate, Mozzarella & Basilikum-Pesto gefüllt 7,50 €

lecker & klein

-  **Portion Pommes frites** - die extra Dicken mit Heinz-Ketchup oder Majo 4,50 €
-  **Portion kleine Kartoffeln „Laura“** aus dem Ofen mit Gartenkräutern, dazu Aioli 1 5,90 €
-  **Frischer Maiskolben** mit Olivenöl & grobem Meersalz 4,90 €


frühlingszeiten

-  **Kleiner Frühlingsalat mit Ananas & Granatapfel**, Blattsalate mit Tomate, Gurke, Radieschen, Blatt Petersilie & Co., Vollkorn-Croûtons, geröstete Kerne, unser Dressing, dazu jahreszeitenn-Brot & Olivenöl 7,00 €


frühlingsommerherbstwintersuppe

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

unsere frühlingsuppe

-  **Karotten-Ingwer-Suppe** mit Sellerie, Orangensaft, Olivenöl, Honig, ... dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 7,00 €

unser tofu


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

pasta, salate

nudelklassiker





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

frühlingsnudeln





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

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





frühlingsalat mit ananas & granatapfel

- Blattsalate mit Gurke, Tomate, Radieschen & Co.**, Blatt Petersilie, Garten-Kresse, Vollkorn-Croûtons, geröstete Kerne & unser Dressing, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl
 -  Natur - als Salat 12,50 €
 -  mit karamellisiertem Ziegenkäse auf Rucola-Pesto 18,50 €
 -  mit gebratenem Tofu - zuvor mariniert, **ein Aroma nach Wahl** 16,50 €
 -  mit Kichererbsen-Bällchen-Mix, **ein Aroma nach Wahl** 16,50 €
 - mit Filet vom frischen Lachs, **ein Aroma nach Wahl** 18,50 €
 - mit magerer Putenbrust, **ein Aroma nach Wahl** 16,50 €
 - mit Hackfleischbällchen vom Lamm, **ein Aroma nach Wahl** 16,50 €
 - mit kleinem Steak vom Roastbeef, **ein Aroma nach Wahl** 18,50 €

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 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 kleinem Steak vom Roastbeef, **ein Aroma nach Wahl** 19,50 €

quiona-basmati-salat

- angemacht mit veganer Wasabi-Majo 2, dazu Edamame, Avocado, Sprossen, Tomate, Gurke, Radieschen, Garten-Kresse, Granatapfel, Petersilie, Leinsaat, ... 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 kleinem Steak vom Roastbeef, **ein Aroma nach Wahl** 19,50 €

fisch & fleisch

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 15,90 €

Filet vom frischen Lachs

aus norwegischer Zucht (ASC-Siegel), auf der Haut gegrillt, **ein Aroma nach Wahl**, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 20,50 €

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 14,90 €

frühlingszeiten

Steak vom Eifel-Schwein mit herzhafter Senfkruste **ein Aroma nach Wahl**, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 14,90 €

Hackfleischbällchen vom Lamm








mit frischen Kräutern, am Spieß, **ein Aroma nach Wahl**, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 14,90 €

Argentinisches Beef - Black Angus

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



beilagen & aromen

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 2,50 €
-  **Bandnudeln** mit Olivenöl & Gartenkresse 2,50 €
-  **Frisches Gemüse** aus der Pflanze 3,50 €
-  **Wirsing**, Schalotten & Crème fraîche, mit/ohne Speck vegetarisch möglich 3,50 €
-  **Frischer Maiskolben** mit Olivenöl & grobem Meersalz 3,50 €
-  **Kleiner Salat**, Blattsalate mit Tomate, Gurke & Co. 3,50 €

wählen sie ihr aroma

frühlingszeiten

-  **Orangen-Curry-Butter**, mit frischem Ingwer inkl.
-  **Tomaten-Dattel-Chutney** inkl.

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

-  **Kräuter-Öl** mit Rosmarin, Thymian, Ingwer, ... inkl.
-  **Aioli**, dezente Knoblauchmajo 1 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.
-  **Würzige Sauce von Erdnüssen** mit Sojasauce und Chilis inkl.

