

süssezeiten

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

lehrlingszeiten

zu jeder Jahreszeit präsentiert eine Auszubildende unseren Gästen ihr Gericht. Im Sommer verwöhnt unsere Auszubildende im 1. Lehrjahr, Lama Sie mit einer

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

eiszeiten

- ✔ Bourbon-Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis oder Mango-Maracuja-Eis
die Kugel 1 2,50 €
- ✔ Schlagsahne 0,80 €
- ✔ Schokoladensauce 1,00 €
- ✔ Himbeerpüree 1,50 €
- ✔ Mangopüree 1,50 €
- zweite Kugel Eis + 2,50 €

unsere kuchen von tante moni

- ✔ Apfelkuchen 3,80 €
- ✔ Russischer Zupfkuchen 3,80 €
- ✔ gebackener Käse-Kuchen 3,80 €
- ✔ Schoko-Kirsch-Kuchen 3,80 €

Verfügbarkeit bitte erfragen.

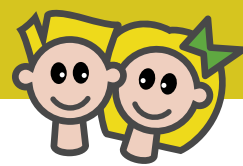
Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff 2. konserviert 3. mit Antioxydationsmittel 4. mit Nitritpökelsalz

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 1,20 €

sommerlimo 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 - 3,50 €
- ✔ **frisches Gemüse** aus der Pfanne, z.B. Zucchini, Möhre, Champignons, ... 3,50 €
- ✔ **Portion Pommes** - die extra Dicken rot oder/und weiß 5,00 €
- ✔ **frischer Maiskolben** mit Olivenöl & grobem Meersalz 5,00 €
- ✔ **Bandnudeln** mit Olivenöl 5,50 €
- ✔ **Bandnudeln** mit Sauce „Tofu-Bolognese“ 8,00 €
- Bandnudeln** mit Sauce Bolognese & Käse 8,00 €
- Nuggets von der Putenbrust** am Apfelspieß mit Pommes frites & Heinz-Ketchup 9,00 €

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, Schokoladeneis, Erdbeereis oder Mango-Maracuja-Eis + 2,50 €



06/2022

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

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 6,90 €
 - mit gegrillter Paprika & getrockneter Tomate
 - mit Rote Beete & Ingwer **ein Aroma nach Wahl** 6,90 €
- Hausgemachte Quiche** mit roten Zwiebeln und Rauchmandel-Pesto 8,50 €

krosse zeiten

- Krosses Fladenbrot** aus dem Ofen mit Ziegenkäse, Preiselbeer-Crème fraîche & Rucola-Pesto 8,50 €
- Krosses Fladenbrot** aus dem Ofen mit Tomate, Mozzarella & Basilikum-Pesto gefüllt 8,50 €

lecker & klein

- Portion Pommes frites** - die extra Dicken mit Heinz-Ketchup oder Majo 5,00 €
- Portion kleine Kartoffeln „Laura“** aus dem Ofen mit Gartenkräutern, dazu Aioli 1 6,00 €
- Frischer Maiskolben** mit Olivenöl & grobem Meersalz 5,50 €

frühlingszeiten

- Kleiner Sommersalat mit zweierlei Melone**, 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 Hühnerbrühe, Mango, Ananas, Gemüse, Ingwer, ... dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 7,00 €

unsere sommersuppe

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

salate & unser tofu

sommersalat mit zweierlei melone

- Blattsalate mit Gurke, Strauch-Tomate, Radieschen & Co.**, Blatt Petersilie, Garten-Kresse, Vollkorn-Croûtons, geröstete Kerne & unser Dressing, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl
- Natur - als Salat 13,00 €
- mit karamellisiertem Ziegenkäse auf Rucola-Pesto 19,00 €
- mit gebratenem Tofu - zuvor mariniert, **ein Aroma nach Wahl** 17,00 €
- mit Kichererbsen-Bällchen-Mix, **ein Aroma nach Wahl** 17,00 €
- mit Filet vom frischen Kabeljau, **ein Aroma nach Wahl** 19,00 €
- mit magerer Putenbrust, **ein Aroma nach Wahl** 17,00 €
- mit Merguez-würzig scharfe Wurst, 1,2,3,4 **ein Aroma nach Wahl** 18,00 €
- mit Hackfleischbällchen vom Lamm, **ein Aroma nach Wahl** 17,00 €
- mit kleinem Steak vom Roastbeef, **ein Aroma nach Wahl** 19,00 €

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 14,00 €
- mit karamellisiertem Ziegenkäse auf Rucola-Pesto 20,00 €
- mit gebratenem Tofu - zuvor mariniert, **ein Aroma nach Wahl** 18,00 €
- mit Kichererbsen-Bällchen-Mix, **ein Aroma nach Wahl** 18,00 €
- mit Filet vom frischen Kabeljau, **ein Aroma nach Wahl** 20,00 €
- mit magerer Putenbrust, **ein Aroma nach Wahl** 18,00 €
- mit Merguez-würzig scharfe Wurst, 1,2,3,4 **ein Aroma nach Wahl** 19,00 €
- mit Hackfleischbällchen vom Lamm, **ein Aroma nach Wahl** 18,00 €
- mit kleinem Steak vom Roastbeef, **ein Aroma nach Wahl** 20,00 €

quinoa-basmati-salat neu

- 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 Kabeljau, **ein Aroma nach Wahl** 19,50 €
- mit magerer Putenbrust, **ein Aroma nach Wahl** 17,50 €
- mit Merguez-würzig scharfe Wurst, 1,2,3,4 **ein Aroma nach Wahl** 18,50 €
- mit Hackfleischbällchen vom Lamm, **ein Aroma nach Wahl** 17,50 €
- 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 €

pasta, fisch & fleisch

nudelklassiker

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

sommernudeln

- Frische Bandnudeln mit hausgemachtem Basilikum-Pesto**, Strauch-Tomaten, Lauch & wahlweise mit gehobelem 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 19,90 €
- Filet vom frischen Kabeljau** mit Thymian, **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 €

sommerzeiten

- Merguez** - würzig scharfe Wurst vom Lamm & Rind, mit Kreuzkümmel, Paprika, Knoblauch, Harissa, 1, 2, 3, 4 **ein Aroma nach Wahl**, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 15,50 €

- Steak vom Eifel-Schwein** mit herzhafter Senfkruste **ein Aroma nach Wahl**, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 2 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 €

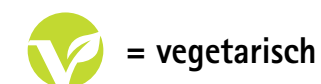
beilagen & aromen

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 3,00 €
- Bandnudeln** mit Olivenöl & Gartenkresse 3,00 €
- Frisches Gemüse** aus der Pflanze 4,00 €
- Frischer Maiskolben** mit Olivenöl & grobem Meersalz 4,00 €
- Kleiner Salat**, Blattsalate mit Tomate, Gurke & Co. 4,00 €

wählen sie ihr aroma

- sommerzeiten**
- Nektarinen-Pfirsich-Chutney** 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