



herbstzeiten

09/2023

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 & suppen





vorspeisen

-  **Grüne Oliven** mariniert mit Chilis, Knoblauch, Thymian, Rosmarin, ... 5,50 €
- Datteln im Speckmantel** 4 6,00 €
-  **Karamellierter Ziegenkäse** aus der Eifel auf Rucola-Pesto, mit Granatapfel & Walnuss, dazu **jahreszeiten**-Brot & Olivenöl 9,00 €
-  **Kichererbsen-Bällchen-Mix**
 - Natur
 - mit gegrillter Paprika & getrocknete Tomaten
 - mit Edamame & Kräuter
 - mit Rote Beete & Ingwer**ein Aroma nach Wahl** 7,00 €
-  **Hausgemachte Quiche** mit Kürbis*, Schalotten, Muskatnuss, ... 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, oder vegane Wasabi-Majo 6,50 €
-  **Frischer Maiskolben** mit Olivenöl & grobem Meersalz 5,50 €


herbstzeiten

-  **Kleiner Herbstsalat mit Apfel & Nüssen**, Blattsalate mit Strauch-Tomate, Gurke, Radieschen, Blattpetersilie & 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 herbstsuppe

-  **Suppe von frischem Kürbis*** mit Schalotten & Crème Fraîche, ... seinem Öl & Kernen on the top, dazu **jahreszeiten**-Brot & Olivenöl 7,00 €





* **Hokkaido-Kürbis** vom Cusanushof (DRK-Sozialwerk - Bernkastel-Wittlich)

salate & unser tofu





herbstsalat mit apfel & nüssen

- Blattsalate mit Gurke, Strauch-Tomate, Radieschen & Co.**, Blattpetersilie, 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 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, Blattpetersilie, 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 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 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 €

frühlingsommerherbstwinternudeln

-  **Frische Bandnudeln mit hausgemachtem Basilikum-Pesto**, Strauch-Tomaten, Lauch & wahlweise mit gehobeltem Parmesan an Rucola, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl₂ 14,90 €

nudelklassiker

- Bandnudeln mit Sauce Bolognese**, Kräutern & gehobeltem Parmesan an Rucola, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl₂ 14,90 €

-  **Bandnudeln mit "Grünkern-Bolognese"**, frischer Thymian, Rosmarin, Gemüse, Tomaten, Knoblauch & wahlweise mit gehobeltem Parmesan, an Rucola, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl₂ 14,90 €

herbstnudeln

-  **Frische Bandnudeln mit Kürbis***, Crème Fraîche, Zimt, Gemüsebrühe & gehobeltem Parmesan an Rucola, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl₂ 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 Zitronen 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 €

herbstzeiten








- Steak vom Eifelschwein** mit frischer Birne und Blauschimmel 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 €

- 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 Kürbis***, süßlich mit Zimt 4,50 €
-  **Frischer Maiskolben** mit Olivenöl & grobem Meersalz 4,50 €
-  **Kleiner Salat**, Blattsalate mit Tomate, Gurke & Co. 4,00 €

wählen sie ihr aroma

herbstzeiten

-  **Apfel-Chutney** mit Lebkuchengewürz & Koriander inkl.
-  **Amercan-Style-Barbecue-Sauce**₅ **neu** inkl.
- Butter „Café de Paris“**, Senf, Kapern, Sardellen, Cognac, ... inkl.
-  **Kräuter-Öl** mit Rosmarin, Thymian, Ingwer, ... inkl.
-  **Aioli**, dezente Knoblauchmajo₁ 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 & fein₂ inkl.
-  **Sauce Béarnaise** mit frischem Estragon inkl.
- Kräftige Bratenjus** mit Portwein & Lorbeer inkl.



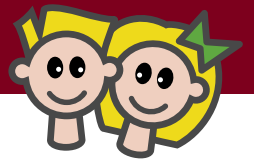
= vegetarisch



= vegan

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff 2. konserviert 3. mit Antioxydationsmittel 4. mit Nitritpökelsalz 5. mit Rauch



süssezeiten

- 🌿 **Crumble von Birnen** & Holunderlikör aus der Eifel dazu Bourbon-Vanilleeis
- müssen Sie echt probieren - 9,50 €
- 🌿 **Veganer Crumble von Birnen** & Holunderlikör aus der Eifel, dazu Williams-Birne-Sorbet (ohne Butter)
- 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 Herbst verwöhnt unser Auszubildender im 3. Lehrjahr, Achmed Sie mit einem

- 🌿 **Pudding von Zartbitterschokolade**, Kakao & „eingeweckte“ Kirschen mit Tonkabohne & „Crumble“,
- der Echte - ganz & gar selbst gekocht 8,50 €

eiszeiten

- 🌿 Bourbon-Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis oder Walnusseis
die Kugel 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** 3,80 €

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff 2. konserviert 3. mit Antioxydationsmittel 4. mit Nitritpökelsalz 5. mit Rauch

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 €

herbst-limo für kinder

Birnensaft & Apfelsaft mit frischer Orange & Sprudel 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“ & wahlweise mit 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 Smarties₁ 3,50 €
- 🌿 **eine große Kugel Eis** mit Haribo-Goldbären₁ 3,50 €
- zweite große Kugel Eis**
 - 🌿 Bourbon-Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis oder Walnusseis + 2,50 €