



herbstzeiten

09/2024

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, ... 6,00 €





brotzeiten

-  **Ofenfrisches jahreszeiten-Brot** **neu** mit Aioli, Apfel-Chutney, Oliven-Tapenade, (vegan möglich) 7,50 €
-  **Karamellisierter Ziegenkäse** aus der Eifel auf Rucola-Pesto, mit Granatapfel & Walnuss, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 9,50 €
-  **Kichererbsen-Bällchen-Mix**
 - Natur
 - mit gegrillter Paprika & getrocknete Tomaten
 - mit Edamame & Kräuter
 - mit Rote Beete & Ingwer7,80 €
-  **Hausgemachte Quiche** mit Kürbis „Viktor“, Schalotten, Muskatnuss, ... 9,50 €
-  **Hausgemachte Quiche** mit Wirsing, Kartoffeln & Lauch 9,50 €


krosse zeiten

- Krosses Fladenbrot** aus dem Ofen mit Gouda & Hinterschinken gefüllt, dazu Chilisauce 9,50 €
-  **Krosses Fladenbrot** aus dem Ofen mit Tomate, Mozzarella & Basilikum-Pesto gefüllt 9,50 €


lecker & klein

-  **Portion Pommes frites** - die extra Dicken
-  mit Ketchup oder Majo 5,50 €
-  **Portion kleine Kartoffeln „Laura“** aus dem Ofen, mit Gartenkräutern, dazu Aioli, 7,50 €
-  **Frischer Maiskolben** mit Olivenöl & grobem Meersalz 6,00 €


herbstzeiten

-  **Kleiner Herbstsalat mit Apfel & Nüssen**, Blattsalate mit Strauch-Tomate, Gurke, Radieschen, Blatt Petersilie & Co., Vollkorn-Croûtons, geröstete Kerne & unser Dressing, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 8,90 €

frühlingsommerherbstwintersuppe





-  **Mulligatawny** – pikante Currysuppe aus Gemüsebrühe, Mango, Ananas, Gemüse, Ingwer, ... dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 8,00 €

unsere herbstsuppe





-  **Suppe von frischem Kürbis „Viktor“** mit Schalotten & Crème fraîche, seinem Öl & Kernen on the top, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 8,00 €

salate & unser tofu





herbstsalat mit apfel & nüssen

- Blattsalate mit Gurke, Strauch-Tomate, Radieschen & Co.**, Blatt Petersilie, Garten-Kresse, Vollkorn-Croûtons, geröstete Kerne & unser Dressing, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl
-  Natur – als Salat 14,90 €
-  mit karamellisiertem Ziegenkäse auf Rucola-Pesto 21,90 €
-  mit gebratenem Tofu - zuvor mariniert, **ein Aroma nach Wahl** 19,50 €
-  mit Kichererbsen-Bällchen-Mix, **ein Aroma nach Wahl** 19,50 €
 - mit Filet vom frischen Lachs, **ein Aroma nach Wahl** 21,90 €
 - mit magerer Putenbrust, **ein Aroma nach Wahl** 19,50 €
 - mit Hackfleischbällchen vom Lamm, **ein Aroma nach Wahl** 19,50 €
 - mit kleinem Steak vom Roastbeef, **ein Aroma nach Wahl** 21,90 €


salat von frischen gemüsen – lauwarm

- Zucchini, Möhre, Champignons, Paprika, Sellerie & Lauch lauwarm, sowie Avocado, Strauch-Tomate, Blatt Petersilie & unser Dressing, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl
-  Natur – als Salat 15,90 €
-  mit karamellisiertem Ziegenkäse auf Rucola-Pesto 22,90 €
-  mit gebratenem Tofu - zuvor mariniert, **ein Aroma nach Wahl** 20,50 €
-  mit Kichererbsen-Bällchen-Mix, **ein Aroma nach Wahl** 20,50 €
 - mit Filet vom frischen Lachs, **ein Aroma nach Wahl** 22,90 €
 - mit magerer Putenbrust, **ein Aroma nach Wahl** 20,50 €
 - mit Hackfleischbällchen vom Lamm, **ein Aroma nach Wahl** 20,50 €
 - mit kleinem Steak vom Roastbeef, **ein Aroma nach Wahl** 22,90 €


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 14,90 €
-  mit karamellisiertem Ziegenkäse auf Rucola-Pesto 21,50 €
-  mit gebratenem Tofu - zuvor mariniert, **ein Aroma nach Wahl** 19,50 €
-  mit Kichererbsen-Bällchen-Mix, **ein Aroma nach Wahl** 19,50 €
 - mit Filet vom frischen Lachs, **ein Aroma nach Wahl** 21,50 €
 - mit magerer Putenbrust, **ein Aroma nach Wahl** 19,50 €
 - mit Hackfleischbällchen vom Lamm, **ein Aroma nach Wahl** 19,50 €
 - mit kleinem Steak vom Roastbeef, **ein Aroma nach Wahl** 21,50 €


unser tofu

-  **Gebratener Tofu** – zuvor mariniert mit frischen Kräutern, Zitronengras, Sojasauce, ... **ein Aroma nach Wahl**, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 15,90 €

frühlingsommerherbstwinternudeln


-  **Frische Bandnudeln mit hausgemachtem Basilikum-Pesto**, Strauch-Tomaten, Lauch & wahlweise mit gehobeltem Parmesan an Rucola, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl ₂ 16,60 €

herbstnudeln

-  **Frische Bandnudeln mit Kürbis „Viktor“**, Crème fraîche, Zimt, Gemüsebrühe & gehobeltem Parmesan an Rucola, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl ₂ 16,60 €

nudelklassiker

- Bandnudeln mit Sauce Bolognese**, Kräutern & gehobeltem Parmesan an Rucola, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl ₂ 16,60 €

-  **Bandnudeln mit "Grünkern-Bolognese"**, frischer Thymian, Rosmarin, Gemüse, Tomaten, Knoblauch & wahlweise mit gehobeltem Parmesan, an Rucola, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl ₂ 16,60 €

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 21,50 €

- Filet vom frischen Lachs** aus norwegischer Zucht (ASC-Siegel), auf der Haut gegrillt, **ein Aroma nach Wahl**, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 24,90 €

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 17,00 €

herbstzeiten

- Steak vom Eifelschwein** mit frischer Birne und Blauschimmel gratiniert, **ein Aroma nach Wahl**, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 17,00 €

- Hackfleischbällchen** vom Lamm mit frischen Kräutern, am Spieß, **ein Aroma nach Wahl**, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 17,50 €

- Argentinisches Beef** - Black Angus, Roastbeef von freilaufenden Rindern, reif - marmoriert - zart, **ein Aroma nach Wahl**, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 24,90 €

wählen sie zu fisch oder fleisch

(Ausschließlich zu Hauptgängen)


-  **Kleine Kartoffeln „Laura“** aus dem Ofen, mit frischen Gartenkräutern 3,50 €
-  **Pommes frites** - die extra Dicken 3,50 €
-  **Bandnudeln** mit Olivenöl & Gartenkresse 3,50 €
-  **Frisches Gemüse** aus der Pfanne 4,50 €
-  **Frischer Kürbis Viktor**, süßlich mit Zimt 5,00 €
-  **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.

-  **Butter „Café de Paris“** mit Senf, Kapern, 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 Bratensauce** mit Portwein & Lorbeer inkl.



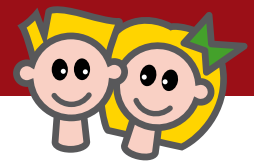
= vegetarisch






= vegan

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff 2. konserviert 3. mit Antioxydationsmittel




süssezeiten







-  **Crumble von Birnen** & Holunderlikör aus der Eifel, dazu Bourbon-Vanilleeis - müssen Sie echt probieren - 9,90 €
-  **Veganer Crumble von Birnen & Holunderlikör** aus der Eifel, dazu Williams-Birne-Sorbet - müssen Sie echt probieren - (ohne Butter) 9,90 €
-  **Panna cotta** mit echter Bourbon-Vanille, wahlweise mit Himbeer-, Blaubeer- oder Mango-Püree 8,90 €

lehrlingszeiten





Zu jeder Jahreszeit präsentiert ein Auszubildender unseren Gästen sein Gericht. Im Sommer verwöhnt unser Auszubildender im 3. Lehrjahr, Achmed Sie mit einem

-  **Tiramisu von Mascarpone,** Espresso, Amaretto & Kakao 8,90 €

eiszeiten

-  Bourbon-Vanilleeis, Erdbeer-Eis, Schokoladen-Eis 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** 4,20 €
-  **Russischer Zupfkuchen** 4,20 €
-  **gebackener Käse-Kuchen** 4,20 €
-  **Schoko-Kirsch-Kuchen** 4,20 €

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff 2. konserviert 3. mit Antioxydationsmittel

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 €

herbstlimo 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 – 4,50 €
-  **frisches Gemüse** aus der Pfanne, z.B. Zucchini, Möhre, Champignons, ... 4,50 €
-  **Portion Pommes** – die extra Dicken
 rot oder/und weiß 5,50 €
-  **frischer Maiskolben** mit Olivenöl & grobem Meersalz 6,00 €
-  **Bandnudeln** mit Olivenöl 7,00 €
- Bandnudeln** mit Sauce Bolognese & Käse₂ 9,50 €
-  **Bandnudeln** mit „Grünkern-Bolognese“ & Käse 9,50 €
- Nuggets von der Putenbrust** am Apfelspieß mit Pommes frites & Ketchup 10,90 €

Ihr könnt gerne Pommes mit Nudeln tauschen.

süssezeiten

-  **eine große Kugel Eis** mit vielen bunten Smarties₁ 3,60 €
-  **eine große Kugel Eis** mit Haribo-Goldbären₁ 3,60 €
- zweite große Kugel Eis**
 Bourbon-Vanilleeis, Erdbeer-Eis, Schokoladen-Eis oder Walnusseis + 2,50 €