



herbstzeiten

09/2020

Jahreszeiten-Gastronomie
Behringstraße 4
54296 Trier

Tel. 0651 - 99 88 88-1
Fax 0651 - 99 88 88-2

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



jahreszeiten
essen · trinken · entspannen

barfood, vorspeisen, & vegan

barfood & vorspeisen

Grüne Oliven mariniert mit Chilis, Knoblauch, Thymian, Rosmarin, ...	5,00 €
Cashew-Nüsse gesalzen	4,50 €
Wasabi-Erbesen scharf 1	4,50 €
Bruschetta , Mehrkornbrot & Tomatensalsa	4,50 €
Bruschetta , Mehrkornbrot & Tapenade - Olivenpaste	4,50 €
Bruschetta , Mehrkornbrot & Apfel-Chutney mit Lebkuchengewürz & Koriander	4,50 €
Datteln im Speckmantel 4	5,00 €
jahreszeiten-Brot & Olivenöl mit Rosmarin, grobem Meersalz und Pfeffer	4,00 €

herbstzeiten

Kleine Quiche mit Kürbis „Viktor“, Schalotten, Muskatnuss, ...	6,00 €
Geräucherter Saibling vom Forellengut Rosengarten / Trassem, auf Kartoffel-Meerrettich-Stampf, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl	7,00 €
Karamellierter Ziegenkäse aus der Eifel auf Rucola-Pesto, mit Granatapfel & Walnuss, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl	7,00 €

lecker & klein

Portion kleine Kartoffeln „Laura“ aus dem Ofen mit Gartenkräutern, dazu Aioli 1	5,50 €
Portion Pommes frites - die extra dicken mit Heinz-Ketchup oder Majo	4,50 €
Frisches Gemüse aus der Pfanne mit Kräutern, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl	6,50 €
Portion frischer Kürbis „Viktor“ , süßlich mit Zimt, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl	6,50 €
Frischer Maiskolben mit Butter & grobem Meersalz	4,50 €
Kleiner Herbstsalat mit Apfel & Nüssen , Blattsalate mit Strauch-Tomate, Gurke & Co., Croûtons, geröstete Kerne, unser Dressing - echt lecker, dazu jahreszeitenn-Brot & Olivenöl	6,50 €

krosse zeiten

herbstzeiten

Krosses Fladenbrot aus dem Ofen mit Ziegenfrischkäse, Preiselbeer-Crème fraîche & Rucola	6,00 €
Krosses Fladenbrot aus dem Ofen mit Tomate, Mozzarella & Basilikum-Pesto gefüllt	6,00 €

vegan

Gebatener Tofu - zuvor mariniert mit frischen Kräutern, Zitronengras, Sojasauce, ... ein Aroma nach Wahl , z.B. Tomatensalsa, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl	13,50 €
---	---------

suppen, salate & vegetarisch

frühlingsommerherbstwintersuppe

Mulligatawny - pikante Currysuppe aus Hühnerbrühe, Mango, Ananas, Gemüse, Ingwer, ... dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl	Kleine Suppe 6,00 € Große Suppe 9,90 €
--	---

unsere herbstsuppe

Suppe vom frischen Kürbis „Viktor“ mit Schalotten & Crème fraîche, ... seinem Öl & Kernen on the top dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl	Kleine Suppe 6,00 € Große Suppe 9,90 €
---	---

herbstsalat mit äpfel & nüssen

Blattsalate mit Gurke, Strauchtomate, Radieschen & Co.,

Croûtons, geröstete Kerne, Blattpetersilie, Sprossen & unser Dressing - echt lecker, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl	
Natur - als Salat	10,50 €
Karamellierter Ziegenkäse aus der Eifel auf Rucola-Pesto	16,50 €
gebratener Tofu - zuvor mariniert, ein Aroma nach Wahl	14,50 €
mit Filet vom frischen Lachs, ein Aroma nach Wahl	16,50 €
mit magerer Putenbrust, ein Aroma nach Wahl	14,50 €
mit Schweinefilet & Rosmarin, ein Aroma nach Wahl	14,50 €
mit Hackfleischbällchen vom Lamm, ein Aroma nach Wahl	14,50 €
mit kleinem Steak vom Roastbeef, ein Aroma nach Wahl	16,50 €

salat von frischen gemüsen - lauwarm

Zucchini, Möhre, Champignons, Paprika, Sellerie, Fenchel & Lauch lauwarm, sowie Avocado, Strauch-Tomate, Blattpetersilie, Sprossen & unser Dressing, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl	
Natur - als Salat	11,50 €
Karamellierter Ziegenkäse aus der Eifel auf Rucola-Pesto	17,50 €
gebratener Tofu - zuvor mariniert, ein Aroma nach Wahl	15,50 €
mit Filet vom frischen Lachs, ein Aroma nach Wahl	17,50 €
mit magerer Putenbrust, ein Aroma nach Wahl	15,50 €
mit Schweinefilet & Rosmarin, ein Aroma nach Wahl	15,50 €
mit Hackfleischbällchen vom Lamm, ein Aroma nach Wahl	15,50 €
mit kleinem Steak vom Roastbeef, ein Aroma nach Wahl	17,50 €

vegetarisch

Frische Bandnudeln mit Sauce "Tofu-Bolognese" , frischer Thymian, Rosmarin, Gemüse, Tomaten, Knoblauch, Leinsaat & gehobeltem Parmesan an Rucola, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 2	13,00 €
---	---------

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 14,50 €

Filet vom frischen Lachs aus norwegischer Zucht (ASC-Siegel), auf der Haut gegrillt, **ein Aroma nach Wahl**, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 18,50 €

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 13,50 €

Schweinefilet aus deutscher Zucht mit frischem Rosmarin, **ein Aroma nach Wahl**, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 14,50 €

herbstzeiten

Schweinerücken-Steak mit frischer Birne und Blauschimmel gratiniert, **ein Aroma nach Wahl**, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 14,50 €

Hackfleischbällchen vom Lamm mit frischen Kräutern am Spieß, **ein Aroma nach Wahl**, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 12,50 €

Argentinisches Beef – Black Angus – Roastbeef von frei laufenden Rindern, reif – marmoriert – zart, **ein Aroma nach Wahl**, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 20,50 €

fleischeslust für zwei

Rib Eye Steak – 450 bis 750 Gramm saftiges Rindfleisch vom deutschen Charolais, aus dem Kern der Hochrippe geschnitten & reife Tomate vom Grill mit Basilikum-Pesto sowie **vier köstlichen Aromen**, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl

Preis je 100 Gramm Rindfleisch 8,90 €

nudeln, beilagen & aromen

herbstnudeln

Frische Bandnudeln mit Kürbis „Viktor“, Crème fraîche, Zimt, Gemüsebrühe & gehobelem Parmesan auf Rucola, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 2

13,00 €

nudelklassiker

Frische Bandnudeln mit Sauce Bolognese, Kräutern & gehobelem Parmesan an Rucola, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 2 13,00 €

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 €

Frische Bandnudeln mit Butter & Schnittlauch 2,50 €

Frisches Gemüse aus der Pfanne 3,50 €

Frischer Kürbis „Viktor“, süßlich mit Zimt 3,50 €

Frischer Maiskolben mit Butter & grobem Meersalz 3,50 €

Kleiner Salat, Blattsalate mit Tomate, Gurke & Co. 3,00 €

wählen sie ihr aroma

herbstzeiten

Apfel-Chutney mit Lebkuchengewürz & Koriander inkl.

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

Aioli – dezente Knoblauchmajo 1 inkl.

Wasabi & Sojasauce 1,2,3 inkl.

Chilisauce süß – scharf inkl.

Tomatensalsa mit frischen Kräutern inkl.

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

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

süsse zeiten

Crème brûlée mit Zimtblüte & einem Hauch von Koriander aromatisiert & Rohrzucker gratiniert 6,50 €

Crumble von Birne & Holunderlikör aus der Eifel dazu Bourbon-Vanilleeis - müssen Sie echt probieren - 7,50 €

lehrlingszeiten

Zu jeder Jahreszeit präsentiert ein Auszubildender unseren Gästen sein Gericht. Im Herbst verwöhnt unser Auszubildender im dritten Lehrjahr, Rasoul Sie mit einem

Pudding von Zartbitterschokolade & Kakao & „eingeweckte“ Kirschen mit Tonkabohne und „Crumble“ der Echte - ganz & gar selbst gekocht 6,50 €

eiszeiten

Bourbon-Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis, Walnusseis 1 die Kugel 2,00 €

Schlagsahne 0,50 €
Schokoladensauce 1,00 €
Himbeerpüree 1,00 €
Mangopüree 1,00 €

unsere kuchen von tante moni

Apfelkuchen 3,00 €
Russischer Zupfkuchen 3,00 €
gebackener Käse-Kuchen 3,00 €
Schoko-Kirsch-Kuchen 3,00 €

Verfügbarkeit bitte erfragen

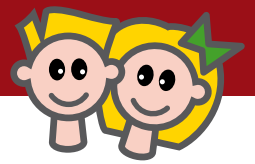
Zusatzstoffe:
1. mit Farbstoff 2. konserviert 3. mit Antioxydationsmittel 4. mit Nitritpökelsalz

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 €

herbstzeiten

herbstlimo für kinder - Birnensaft, Apfelsaft & Sprudel mit frischer Orange & Minze 0,25l 3,50 €

kinder-punsch
Apfelsaft naturtrüb mit Früchtetee & Zimtstange 3,00 €

extra lecker (bis einschl. 12 Jahre)

Kleiner Kindersalat - Blattsalate mit Tomate, Gurke, Croûtons... (unser Dressing schmeckt den meisten Kindern echt gut) 3,00 €

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 Butter & Meersalz 4,50 €

Frische Bandnudeln mit Butter 4,50 €

Frische Bandnudeln mit Sauce Bolognese & Käse 6,50 €

Nürnberger Rostbratwurst am Apfelspieß mit Pommes frites & Heinz-Ketchup 4 7,50 €

Nuggets von der Putenbrust am Apfelspieß mit Pommes frites & Heinz-Ketchup 7,50 €

Ihr könnt gerne Pommes mit Nudeln tauschen

pfannkuchen

Pfannkuchen mit Puderzucker 5,50 €

Pfannkuchen mit Zimt-Zucker 5,50 €

Pfannkuchen mit Erdbeer-Marmelade 6,00 €

Pfannkuchen mit Nutella 6,00 €

süsse zeiten

eine große Kugel Eis mit vielen bunten Smarties 1 3,50 €

eine große Kugel Eis mit Haribo-Goldbären 1 3,50 €

eine große Kugel Eis mit Schokosauce 1 3,50 €

eine große Kugel Eis mit Überraschungsei 1 **neu** 4,50 €

eine zweite große Kugel Eis (Vanilleeis, Schokoeis, Erdbeereis oder Walnusseis) + 2,00 €