

süssezeiten

**Crème brûlée**  
mit Bourbon-Vanille & Orangenabrieb aromatisiert  
& Rohrzucker gratiniert 7,50 €

**Crumble** von Birnen & Holunderlikör aus der Eifel  
dazu Bourbon-Vanilleis - müssen Sie echt probieren - 9,50 €

lehrlingszeiten

zu jeder Jahreszeit präsentiert ein Auszubildender unseren  
Gästen sein Gericht. Im Herbst verwöhnt unser Auszubildender  
im 1. Lehrjahr, Ahmed Sie mit einem

**Pudding von Zartbitterschokolade**, Kakao &  
„eingeweckte“ Kirschen mit Tonkabohne & Crumble  
- der Echte - ganz & gar selbst gekocht 7,50 €

eiszeiten

Bourbon-Vanilleis, Erdbeereis,  
Schokoladeneis oder Walnusseis 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.

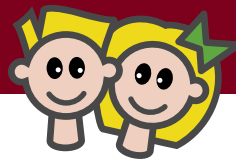
Zusatzstoffe:  
1. mit Farbstoff 2. konserviert 3. mit Antioxydationsmittel 4. mit Nitritpökelsalz

**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 €

herbstzeiten

**Kinder-Punsch**  
Apfelsaft - naturtrüb mit Früchtetee & Zimtstange 3,00 €

**herbst-limo für kinder**  
Birrensaft & 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 - 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 Olivenöl & grobem Meersalz 4,50 €

**frische Bandnudeln**  
mit Olivenöl 5,00 €

**frische Bandnudeln**  
mit Sauce Bolognese & Käse 7,50 €

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

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-Vanilleis, Schokoladeneis,  
Erdbeereis oder Walnusseis + 2,50 €



herbstzeiten

10/2021

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 8,00 €
- Datteln im Speckmantel** 4 5,50 €
-  **Kichererbsen-Bällchen** mit Apfel-Chutney mit Lebkuchengewürz & Koriander 5,50 €
-  **Hausgemachte Quiche** mit Kürbis „Viktor“, Schalotten, Muskatnuss, ... 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 4,50 €


### herbstzeiten

-  **Kleiner Herbstsalat mit Apfel & Nüssen**, Blattsalate mit Strauch-Tomate, Gurke & Co., Vollkorn-Croûtons, geröstete Kerne, unser Dressing - echt lecker, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 7,00 €

### frühlingsommerherbstwintersuppe

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

### unsere herbstsuppe



-  **Suppe vom frischen Kürbis „Viktor“** mit Schalotten & Crème fraîche, ... seinem Öl und Kernen on the top, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 7,00 €

## pasta, salate & unser tofu





### nudelklassiker

- Bandnudeln mit Sauce Bolognese**, Kräutern & gehobelem Parmesan an Rucola, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 2 14,50 €





### herbstnudeln

-  **Frische Bandnudeln mit Kürbis „Viktor“**, Crème fraîche, Zimt, Gemüsebrühe & gehobelem Parmesan auf Rucola, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 2 14,50 €
-  **Bandnudeln mit Sauce „Tofu-Bolognese“**, frischer Thymian, Rosmarin, Gemüse, Tomaten, Knoblauch, & Leinsaat an Rucola, auf Wunsch mit gehobelem Parmesan, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 2 14,50 €


### herbstsalat mit apfel & nüssen

- Blattsalate mit Gurke, Strauchtomate, Radieschen & Co.**, Vollkorn-Croûtons, geröstete Kerne, Blatt Petersilie & unser Dressing (echt lecker), dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl
-  Natur - als Salat 12,50 €
-  mit karamellisiertem Ziegenkäse auf Rucola-Pesto, 17,50 €
-  mit gebratenem Tofu - zuvor mariniert, **ein Aroma nach Wahl** 15,50 €
-  mit Kichererbsen-Bällchen, **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 Hackfleischbällchen vom Lamm, **ein Aroma nach Wahl** 15,50 €
- mit kleinem Steak vom Roastbeef, **ein Aroma nach Wahl** 17,50 €

### 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, 18,50 €
-  mit gebratenem Tofu - zuvor mariniert, **ein Aroma nach Wahl** 16,50 €
-  mit Kichererbsen-Bällchen, **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 €

### unser tofu

-  **Gebratener Tofu** - zuvor mariniert mit frischen Kräutern, Zitronengras, Sojasauce, ... **ein Aroma nach Wahl**, z.B. Tomatensalsa, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 14,50 €

## 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 15,50 €

- Filet vom frischen Lachs** aus norwegischer Zucht (ASC-Siegel), auf der Haut gegrillt, **ein Aroma nach Wahl**, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 19,50 €

### 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 14,50 €

### herbstzeiten

- Schweinerücken-Steak** mit frischer Birne und Blauschimmel gratiniert, **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 14,50 €

- Argentinisches Beef - Black Angus** Roastbeef von freilaufenden Rindern, reif - marmoriert - zart, **ein Aroma nach Wahl**, dazu jahreszeiten-Brot & Olivenöl 21,50 €

## 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 & Schnittlauch 2,50 €
-  **Frisches Gemüse** aus der Pflanze 3,50 €
-  **Frischer Kürbis „Viktor“**, süßlich mit Zimt 3,50 €
-  **Frischer Maiskolben** mit Olivenöl & grobem Meersalz 3,50 €
-  **Kleiner Salat**, Blattsalate mit Tomate, Gurke & Co. 3,00 €

### wählen sie ihr aroma


#### herbstzeiten

-  **Apfel-Chutney** mit Lebkuchengewürz & Koriander inkl.

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

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

-  **Tomatensalsa** mit frischen Kräutern 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.

