

# Speisekarte

*Am  
Ecken*

**Gaststätte, Veranstaltungen, Catering**

Inh. Maximilian Roos  
Maarstraße 45  
54292 Trier  
0651/26444

# Vorspeisen

## Baguette mit Kräuterquark

Kräuterquark mit Baguette



3,90 €

## Baguette mit Schmalz <sup>12,2,4</sup>

Kräuterschmalz mit Baguette



4,80 €

## Gebackener Camembert <sup>12,2,4</sup>

an Salatbouquette mit Preiselbeeren



7,90 €

## Schneckenpfännchen

ein halbes Dutzend Schnecken mit Knoblauchbutter, Baguette und Kräutern garniert



9,90 €

## Rindertatar ca. 100 g,

garniert mit Sardellen, Kapern, Paprikapulver, Zwiebelwürfel, Eigelb, Baguette und Butter



11,80 €

## Froschschenkel knusprig frittiert

mit reichlich Knoblauchbutter und Baguette, 4 St.



16,90 €

## Falafelbällchen

6 Falafelbällchen mit Knoblauchdip und Salatbouquette



5,80 €

## Gulaschsuppe

vom Rind mit Baguette



7,50 €

## Bouillabaisse

Franz. Fischsuppe mit Garnelen und Lachs, buntem Gemüse, abgerundet mit Nolly Prat, Baguette



9,50 €

Für die Umbestellung der Beilagen berechnen wir einen Aufpreis von 1€.

# Flieten

**6 Stück Flügel** **10,80 €**

- mit Baguette  **+1,50 €**
- mit Pommes **+4,20 €**
- mit Beilagensalat<sup>12,4,2</sup>   **+4,80 €**

**9 Stück Flügel** **16,20 €**

- mit Baguette  **+1,50 €**
- mit Pommes **+4,20 €**
- mit Beilagensalat<sup>12,4,2</sup>   **+4,80 €**

## Unsere Empfehlung:

- |                                 |   |               |
|---------------------------------|---|---------------|
| Knoblauchdip                    |   | <b>1,70 €</b> |
| BBQ-Dip <sup>12</sup>           |    | <b>1,70 €</b> |
| Sweet-Chili-Dip <sup>1,12</sup> |    | <b>1,70 €</b> |

Für die Umbestellung der Beilagen berechnen wir einen Aufpreis von 1 €.

# Hähnchen

**½ Hähnchen vom Grill knusprig  
gebacken**  **10,90 €**

• mit Baguette



**+1,50 €**

• mit Pommes

**+4,20 €**

• mit Beilagensalat <sup>12,4,2</sup>



**+4,80 €**

**½ Hähnchen knusprig gebacken  
im hauseigenen Viez-Knusper-  
mantel<sup>6,1</sup>** **12,40 €**

• mit Baguette



**+1,50 €**

• mit Pommes

**+4,20 €**

• mit Beilagensalat<sup>12,4,2</sup>



**+4,80 €**

## Unsere Empfehlung:

Knoblauchdip



**1,70 €**

BBQ-Dip <sup>12</sup>



**1,70 €**

Sweet-Chili-Dip <sup>1,12</sup>

**1,70 €**

Für die Umbestellung der Beilagen berechnen wir einen Aufpreis von 1 €.

# Salate

## Großer gemischter Salat <sup>12,4,2</sup>

Auswahl von Roh- und Blattsalaten der Saison, reichlich garniert. Wahlweise mit hausgemachtem Himbeere-Kartoffeldressing oder mit Essig-Öl, Baguette



12,50 €

### Topping nach Wahl:

Flügel 4St.

+7,20 €

Schnitzelstreifen

+4,80 €

Frittierte Gemüsebällchen



+3,00 €

Gratinierter Ziegenkäse <sup>2</sup>



+7,40 €

## Beilagensalat <sup>12,4,2</sup>

Rohkost- & Blattsalate der Saison, wahlweise mit Himbeere-Kartoffeldressing oder mit Essig-Öl



4,80 €

Für die Umbestellung der Beilagen berechnen wir einen Aufpreis eines von 1 €.

# Vom Schwein

## **Schnitzel „Wiener Art“** <sup>12,4,2</sup>

aus dem Schweinerücken in hausgemachter Panade, Zitrone, Pommes und Beilagensalat



**16,40 €**

Sauce nach Wahl:

**je 2,50 €**

- Jägersoße
- Champignonrahmsauce
- Zigeunersauce
- Feine Pfefferrahmsauce

## **Cordon Bleu „Aom Ecken“** <sup>12,3,2,4</sup>

gefüllt mit rohem Schinken und Limburger, in hausgemachter Panade, Pommes und Beilagensalat wahlweise mit Gouda



**20,40 €**

## **Stammtischkrüstchen** <sup>12,2,4</sup>

Schweinesteak in Käse-Ei-Panade auf Baguette, umlegt von hausgemachten Rohkost- & Blattsalaten, Spiegelei



**17,90 €**

**Currywurst vom Kalb** 160g  
mit Pommes



**11,80 €**

Für die Umbestellung der Beilagen berechnen wir einen Aufpreis von 1 €.

# Unsere Steaks

**Steak „Aom Ecken“** ca. 250g Rohgewicht  
mit Röst- oder Schmorzwiebeln, Kräuterbutter,  
Pommes und Beilagensalat <sup>12,2,4</sup>



**29,40 €**

**Steak „Madagaskar“** ca. 250g Rohgewicht  
Rumpsteak in feiner Pfefferrahmsauce, Pommes und  
Beilagensalat <sup>12,2,4</sup>



**29,40 €**

**Kleines Rumpsteak** ca. 200g Rohgewicht  
mit Kräuterbutter auf Baguette, umlegt mit  
hausgemachten Roh- und Blattsalaten <sup>12,2,4</sup>



**24,40 €**

## Unsere Empfehlung:

**Großer Tatar vom Rind** ca. 200g  
garniert mit Sardellen, Kapern, Paprikapulver,  
Zwiebeln, Eigelb  
mit Baguette und Butter



**23,60 €**

Für die Umbestellung der Beilagen berechnen wir einen Aufpreis von 1 €.

**Rinderhacksteak** ca. 250g Rohgewicht  
mit Pommes und Beilagensalat <sup>12,2,4</sup>



Wahlweise mit:

**15,50 €**

- Jägersoße
- Feine Pfefferrahmsoße
- Champignonrahmsoße
- Zigeunersoße



**Unsere Empfehlung:**

- „A la Mayer“  
Rinderhacksteak mit Kräuterbutter,  
Röstzwiebeln, garniert mit einem Spiegelei,  
Pommes und Salat

**18,50 €**

- „Aom Ecken“  
Rinderhacksteak mit hausgemachten  
Schmorzwiebeln, verfeinert mit geräucherter  
Paprika und Bratensoße  
Pommes und Salat



**17,50 €**

Für die Umbestellung der Beilagen berechnen wir einen Aufpreis von 1 €.

# Moselfisch

3 knusprige frittierte Rotaugen mit traditioneller Gewürzmischung an Salatbouquette und Baguette  
(Komplett Verzehrbar)

\* [Verfügbarkeit nachfragen](#)



15,90 €

## Vegetarische Gerichte

### Tagliatelle in Champignonrahm <sup>2</sup>

Parmesan, Rucola, Cherrytomaten



13,90 €

### Tagliatelle an Pesto <sup>2</sup>

mit Parmesan, Rucola, Cherrytomaten und frittierten Gemüsebällchen



15,20 €

### Spinat-Nocken <sup>2</sup>

an Salbeibutter, Cherrytomaten, Rucola und Parmesan



14,70 €

### Käsespätzle mit Röstzwiebeln



14,30 €

### Reichlich Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und Salat

wahlweise mit Speck



14,90 €

Für die Umbestellung der Beilagen berechnen wir einen Aufpreis von 1 €

# Extra Beilagen

Flügel einzeln je		1,80 €
Portion Pommes klein		4,20 €
Portion Pommes groß		5,90 €
Portion Bratkartoffeln		4,80 €
Beilagensalat <sup>12,2,4</sup>		4,80 €
Extrasoße		2,50 €
Portion Baguette		1,50 €
Portion Röst- oder Schmorzwiebeln		2,50 €
Kräuterbutter		1,80 €
Butter		0,60 €
Preiselbeeren		1,70 €
Dips:		1,70 €
Knoblauchdip		
BBQ-Dip <sup>12</sup>		
Sweet-Chili-Dip <sup>1,12</sup>		

Für die Umbestellung der Beilagen berechnen wir einen Aufpreis von 1 €.

# Langnese Eis

*Am  
Ecken*

Magnum Classic	2,70 €
Magnum Mandel	2,70 €
Magnum White Chocolate	2,70 €
Magnum Double Starchaser	2,70 €
Magnum Double Sunlover	2,70 €
Magnum Raspberry Swirl	2,70 €
	
Cornetto King Vanilla	2,70 €
Cornetto Haselnuss	1,80 €
Cornetto Erdbeere	1,80 €
Nogger Choc	1,80 €
Eiskonfekt	2,00 €
Calippo Cola	1,30 €
Cuja Mara Split	1,50 €
Flutschfinger	1,20 €
	
Super Twister	1,70 €
Haribo Push Up	1,70 €

# Getränkekarte

*Am  
Ecken*

## kukki Cocktail



<b>Caipi</b> 14,1% vol., Cachaca, Limetten-Likör, Rohrzucker, Limettensaft, frische Limette und Eis	275 ml	<b>7,20 €</b>
<b>Mojito</b> 14,1% vol., Weißer Rum, Limetten-Minz-Likör, Zitronensaft, Limettensaft, frische Minze und Eis	275 ml	<b>7,20 €</b>
<b>Sex on the Beach</b> 14,1% vol., Wodka, Ananassaft, Cranberrysaft, Pfirsichlikör, Orangensaft, frische Heidelbeeren und Eis	275 ml	<b>7,50 €</b>
<b>Wild Passion</b> 8% vol., Fruchtwein, Maracujasirup, Maracujasaft, Limettensaft, frische Minze und Eis	275ml	<b>7,00 €</b>
<b>Colada</b> 8% vol., Fruchtwein, Ananassaft, Kokossirup und Eis	275ml	<b>7,00 €</b>
<b>Red Berry</b> 8% vol., Fruchtwein, Heidelbeersirup, Cranberrysaft, Himbeersaft, schwarzer Johannisbeersaft und Eis	275ml	<b>7,00 €</b>

Vegan und frei von Gluten

Ohne Geschmacksverstärker

Ohne künstliche Farbstoffe

Ohne Konservierungsstoffe



## Biere vom Fass

Bitburger Premium Pils	0,2l	<b>2,20 €</b>
Bitburger Premium Pils	0,4l	<b>4,40 €</b>
Bitburger Radler, Cola, Schuss	0,2l	<b>2,20 €</b>
Bitburger Radler, Cola Schuss	0,4l	<b>4,40 €</b>
Benediktinerhefe	0,5l	<b>5,10 €</b>
Benediktinerhefe Cola	0,5l	<b>5,10 €</b>

## Flaschen Biere

Bitburger 0,0% Pils alkoholfrei	0,33l	<b>3,60 €</b>
Bitburger 0,0% Radler alkoholfrei	0,33l	<b>3,60 €</b>
Benediktinerhefe alkoholfrei	0,5l	<b>5,10 €</b>

## Viez

Viez pur	0,4l	<b>2,70 €</b>
Viez Sprudel	0,4l	<b>2,70 €</b>
Viez Cola	0,4l	<b>2,70 €</b>
Viez Limo	0,4l	<b>2,70 €</b>

## Sekt

Crémant D` Alsace BRUT	0,1l	<b>4,10 €</b>
Winzer Sekt BRUT	0,1l	<b>4,60 €</b>
Crémant D` Alsace BRUT	0,75l	<b>24,50 €</b>
Winzer Sekt BRUT	0,75l	<b>26,50 €</b>

## Offene Weine

Riesling lieblich	0,2l	<b>5,10 €</b>
Riesling halbtrocken	0,2l	<b>5,10 €</b>
Riesling trocken	0,2l	<b>5,10 €</b>
Weinschorle Riesling	0,2l	<b>4,10 €</b>
Rosé trocken	0,2l	<b>5,80 €</b>
Weinschorle Rosé	0,2l	<b>4,80 €</b>
Grauburgunder trocken	0,2l	<b>6,10 €</b>
Weißburgunder trocken	0,2l	<b>6,10 €</b>
Weinschorle Burgunder	0,2l	<b>5,10 €</b>
Côtes du Rhône	0,2l	<b>6,10 €</b>

## Flaschenweine

Rosé trocken	0,75l	<b>20,50 €</b>
Ludwig Thörnich		
Riesling Max trocken	0,75l	<b>29,90 €</b>
Von Othegraven Kanzem		
Grauburgunder trocken Ludwig Thörnich	0,75l	<b>21,90 €</b>
Weißburgunder trocken Ludwig Thörnich	0,75l	<b>21,90 €</b>
Côtes du Rhône Frankreich	0,75l	<b>21,90 €</b>



## Brände

Hefe	2cl	<b>2,90 €</b>
Mirabelle	2cl	<b>2,90 €</b>
Trester	2cl	<b>2,90 €</b>
Williams Birne	2cl	<b>2,90 €</b>
Brombeere	2cl	<b>3,20 €</b>

## Aperitifs

Buff	2cl	<b>2,90 €</b>
Fernet Branca	2cl	<b>2,90 €</b>
Jägermeister	2cl	<b>2,90 €</b>
Linie Aquavit	2cl	<b>2,90 €</b>
Malteser	2cl	<b>2,90 €</b>
Underberg	2cl	<b>2,90 €</b>
Ricard	2cl	<b>2,90 €</b>
Sambuca	2cl	<b>2,90 €</b>
Tequila	2cl	<b>2,90 €</b>
Asbach auf Eis	2cl	<b>3,00 €</b>
Ramazotti auf Eis	2cl	<b>3,00 €</b>
Wodka auf Eis	2cl	<b>3,00 €</b>
Jack Daniels auf Eis	2cl	<b>3,50 €</b>

## Spezialitäten

Knutscher	2cl	<b>3,00 €</b>
Küsschen	2cl	<b>3,00 €</b>
Orgasmus	2cl	<b>3,00 €</b>

## Liköre

Baileys	2cl	<b>2,90 €</b>
Eierlikör	2cl	<b>2,90 €</b>
Nusslikör	2cl	<b>2,90 €</b>
Weinbergs Pfirsich	2cl	<b>2,90 €</b>

## Longdrinks

Aperol Spritz		<b>6,50 €</b>
Aperol, Crémant, Sprudel		
Asbach Cola 4cl		<b>7,00 €</b>
Bacardi Cola 4cl		<b>7,00 €</b>
Wodka Lemon 4cl		<b>7,00 €</b>
Wodka O 4cl		<b>7,00 €</b>
Gin Tonic 4cl		<b>9,00 €</b>
Jacky Cola 4cl		<b>9,00 €</b>



## Softdrinks

Afri Cola	0,2l	<b>2,50 €</b>
Afri Cola	0,5l	<b>4,90 €</b>
Afri Cola Light	0,2l	<b>2,50 €</b>
Afri Cola Light	0,5l	<b>4,90 €</b>
Afri Mix	0,2l	<b>2,50 €</b>
Afri Mix	0,5l	<b>4,90 €</b>
Bluna Orange	0,2l	<b>2,50 €</b>
Bluna Orange	0,5l	<b>4,90 €</b>
Bluna Zitrone	0,2l	<b>2,50 €</b>
Bluna Zitrone	0,5l	<b>4,90 €</b>
Malzbier	0,33l	<b>2,90 €</b>
Bitter Lemon	0,2l	<b>2,50 €</b>
Tonic Water	0,2l	<b>2,50 €</b>
Gerolsteiner Sprudel	0,25l	<b>2,60 €</b>
Gerolsteiner Sprudel	0,75l	<b>5,90 €</b>
Gerolsteiner Naturell	0,25l	<b>2,60 €</b>
Gerolsteiner Naturell	0,75l	<b>5,90 €</b>
Gerolsteiner Apfelschorle	0,25l	<b>2,80 €</b>
Orangensaft	0,2l	<b>2,20 €</b>

## Heißgetränke von Cup & Cino

Caffè Crema	<b>2,80 €</b>
Caffè Latte Milchkafee	<b>3,30 €</b>
Espresso	<b>2,40 €</b>
Americano	<b>2,60 €</b>
Aromatischer Espresso verlängert mit heißem Wasser	
Flat White	<b>3,30 €</b>
Doppelter Espresso mit sanftem Milchschaum	
Cappuccino	<b>3,30 €</b>
Cappuccino Schoko	<b>3,30 €</b>
Cappuccino Vanille	<b>3,30 €</b>
Latte Macchiato	<b>3,30 €</b>
Latte Vanilla	<b>2,60 €</b>
Kakao	<b>2,60 €</b>
TEAaMO	<b>2,50 €</b>
Earl Gray	
Grüner Tee	
Pfefferminz	

# **Trierer Viez**

## **eine regionale Spezialität**

*Der Name Viez ist in der Trierer Region ein wohlbekannter Begriff, der höchstwahrscheinlich aus der Zeit Napoleons stammt.*

*Den typischen Viezapfel gibt es eigentlich nicht. Es hängt vielmehr vom Können und Wissen der Hersteller ab, ob und wie gut der Apfelwein letztlich schmeckt.*

*Apfelwein ist ein vielerorts bekanntes Obstverarbeitungsprodukt, doch die regional unterschiedlichen Bezeichnungen lassen nicht immer so eindeutig die Art des Getränks erkennen, wie das hessische Wort Äppelwoi. In Franken und Württemberg wird Most bzw. Moscht, im Westerwald Schummer ausgeschenkt. Im Einzugsbereich von Mosel, Saar und Nahe sowie in Luxemburg heißt der Apfelwein Viez.*

*Ende des 17. Jahrhunderts wurde den Kranken im Stift der Hospitien zu den Mahlzeiten auch Tafelwein gereicht. Aus Ersparnisgründen - so wird berichtet - wurde dieser Traubenwein jedoch nur an Sonn- und Festtagen ausgegeben, während es werktags Apfelwein zu trinken gab. Apfelwein war also der Stellvertreter oder Ersatz des Weins, der "vice vin" oder "Vieze". Daraus wurde Viez, und unter diesem Namen wird der typische Trierer Apfelwein auch heute noch angeboten.*

**Aom  
Ecken**

# Zusatzstoffe – Übersicht

1.	Farbstoff	„mit Farbstoff“
2.	Konservierungsstoffe	„mit Konservierungsstoffen oder „Konserviert“
3.	Natrium- oder Kaliumnitrat	„mit Nitrat“ oder „Nitratpökelsalz“
4.	Antioxidationsmittel	„mit Antioxidationsmitteln“
5.	Geschmacksverstärker	„mit Geschmacksverstärkern“
6.	Schwefeldioxyde / Sulfite	„geschwefelt“
7.	Eisen-II-Gluconat oder Eisen-II-Lactat	„geschwärzt“
8.	Bienenwachs, Schellack, Camaube	„gewachst“
9.	Phosphorsäure	„mit Phosphat“
10.	Milcheiweiß in Fleischprodukten	„mit Milcheiweiß“
11.	Süßungsmittel	„mit Süßungsmittel“
12.	Zucker und Süßungsmittel	„mit einer Zuckerart(en)“
13.	Tafelsüße	„auf Grundlage von z.B. Sorbit)

# Symbol- Übersicht



**Glutenhaltiges Getreide**  
namentlich Weizen (wie Dinkel- und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus



**Krebstiere und Erzeugnisse**  
daraus



**Eier und Erzeugnisse**  
daraus



**Fische und Erzeugnisse**  
daraus



**Erdnüsse und Erzeugnisse**  
daraus



**Soja und Erzeugnisse**  
daraus



**Milch (einschließlich Laktose)**  
und Erzeugnisse daraus



**Schalenfrüchte** namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus



**Sellerie und Erzeugnisse**  
daraus



**Senf und Erzeugnisse**  
daraus



**Sesamsaat und Erzeugnisse**  
daraus



**Schwefeldioxid und Sulphite**  
mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr



**Lupine und Erzeugnisse**  
daraus



**Weichtiere und Erzeugnisse**  
daraus



**keine Allergene** direkt  
enthalten



**keine Angaben** zu enthaltenen  
Allergenen