

Speisekarte



Gaststätte, Veranstaltungen, Catering

Inh. Maximilian Roos
Maarstraße 45
54292 Trier
0651/26444

Vorspeisen

Schneckenpfännchen

ein halbes Dutzend Schnecken mit Knoblauchbutter, Baguette



9,90 €

Rindertatar ca. 100g,

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



11,80 €

Froschschenkel knusprig frittiert

mit reichlich Knoblauchbutter und Baguette, 4 St.



16,90 €

Frittierte Sardellen

mit Baguette und Knoblauch-Dip



9,90 €

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

Flieten

6 Stück Flügel

10,80 €

- mit Baguette
- mit Pommes
- mit Beilagensalat^{12,4,2}



+1,50 €

+4,30 €

+4,90 €

9 Stück Flügel

16,20 €

- mit Baguette
- mit Pommes
- mit Beilagensalat^{12,4,2}



+1,50 €

+4,30 €

+4,90 €

Unsere Empfehlung:

Knoblauchdip hausgemacht



1,80 €

BBQ-Dip ¹² hausgemacht



1,80 €

Sweet-Chili-Dip ^{1,12}

1,80 €

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

Hähnchen

½ Hähnchen vom Grill knusprig gebacken



10,90 €

- mit Baguette
- mit Pommes
- mit Beilagensalat ^{12,4,2}



+1,50 €



+4,30 €



+4,90 €

½ Hähnchen knusprig gebacken im hauseigenen Viez-Knusper- mantel^{6,1}

12,40 €

- mit Baguette
- mit Pommes
- mit Beilagensalat^{12,4,2}



+1,50 €



+4,30 €



+4,90 €

Unsere Empfehlung:

Knoblauchdip ^{hausgemacht}



1,80 €

BBQ-Dip ^{12 hausgemacht}



1,80 €

Sweet-Chili-Dip ^{1,12}

1,80 €

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

Salate

Großer gemischter Salat ^{12,4,2}

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



12,90 €

Topping nach Wahl:

Flügel 4St.

+7,20 €

Schnitzelstreifen



+4,80 €

Gratinierter Ziegenkäse ²



+7,40 €

Beilagensalat ^{12,4,2}

Rohkost- & Blattsalate der Saison, wahlweise mit Himbeere-Kartoffeldressing oder mit Balsamico-Dressing



4,90 €

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

Vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“ ^{12,4,2}

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



16,40 €

Soße nach Wahl:

je 2,50 €

- Jägersoße
- Champignonrahmsoße
- Zigeunersoße
- Feine Pfefferrahmsoße
- Rahmsoße
- Bratensoße

Cordon Bleu „Aom Ecken“ ^{12,3,2,4}

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



20,90 €

Stammtischkrüstchen ^{12,2,4}

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



17,90 €

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

Vom Rind

Steak „Aom Ecken“

mit Röst- oder Schmorzwiebeln, Kräuterbutter,
Pommes und Beilagensalat ^{12,2,4}



ca. 250g Rohgewicht

29,90 €

ca. 200g Rohgewicht

26,90 €

Steak „Madagaskar“

Rumpsteak in feiner Pfefferrahmsoße, Pommes und
Beilagensalat ^{12,2,4}



ca. 250g Rohgewicht

29,90 €

ca. 200g Rohgewicht

26,90 €

Kleines Rumpsteak ca. 200g Rohgewicht

mit Kräuterbutter auf Baguette, umlegt mit
hausgemachten Roh- und Blattsalaten ^{12,2,4}



24,90 €

Unsere Empfehlung:

Großer Tatar vom Rind ca. 200g

garniert mit Sardellen, Kapern, Paprikapulver,
Zwiebeln, Eigelb
mit Brot und Butter



23,80 €

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

Rinderhacksteak ca. 250g Rohgewicht
mit Pommes und Beilagensalat ^{12,2,4}



15,90 €

Wahlweise mit:

- Jägersoße
- Feine Pfefferrahmsoße
- Champignonrahmsoße
- Zigeunersoße
- Rahmsoße
- Bratensoße



Unsere Empfehlung:

- „A la Mayer“
Rinderhacksteak mit Kräuterbutter,
Röstzwiebeln, garniert mit einem Spiegelei,
Pommes und Salat
- „Aom Ecken“
Rinderhacksteak mit hausgemachten
Schmorzwiebeln und Bratensoße
Pommes und Salat



18,90 €

18,90 €

Currywurst vom Kalb 160g
mit Pommes



12,20 €

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

Frittierte Sardellen

mit Baguette und Knoblauch-Dip



9,90 €

dazu Pommes

4,30 €

dazu Salat



4,90 €

Vegetarische Gerichte

Linguine in Champignons à la crème ²

Parmesan, Rucola, Cherrytomaten



13,90 €

Linguine an Rattatouillegemüsesoße

mit Parmesan



14,80 €

Spinat-Nocken ²

an Salbeibutter, Cherrytomaten, Rucola und Parmesan



14,80 €

Käsespätzle mit Röstzwiebeln



14,50 €

Reichlich Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und Salat

wahlweise mit Speck



14,90 €

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

Kinderkarte

(nur für Kinder)

Kinderschnitzel mit Pommes



8,50 €

3 Flügel mit Pommes

8,50 €

Nudeln mit Tomatensoße



7,00 €

Dessert

Lava Cake

mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis



7,90 €

Affogato

(Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso)



3,60 €

1 Bällchen Vanilleeis



1,20 €

Heiße Oma mit Milchschaum

(Heißer Kakao, Eierlikör)



3,80 €

Extra Beilagen

Flügel einzeln je		1,80 €
Portion Pommes klein		4,30 €
Portion Pommes groß		5,90 €
Portion Bratkartoffeln		4,90 €
Spiegelei		1,50 €
Beilagensalat ^{12,2,4}	  	4,90 €
Extrasoße	  	2,50 €
Portion Baguette		1,50 €
Portion Röst- oder Schmorzwiebeln		2,50 €
Kräuterbutter		1,50 €
Butter		1,00 €
Preiselbeeren		1,80 €
Dips:		1,80 €
Knoblauchdip ^{hausgemacht}	 	
BBQ-Dip ^{12 hausgemacht}		
Sweet-Chili-Dip ^{1,12}		

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

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.	Schwefeldioxide / 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