

süssezeiten

- 🍷 **Crumble vom frischen Rhabarber** mit Rohrzucker, dazu Bourbon-Vanilleeis  
- müssen Sie echt probieren - 9,90 €
- 🍷 **Veganer Crumble vom fischen Rhabarber** mit Rohrzucker, dazu Apfel-Sorbet (ohne Butter)  
- müssen Sie echt probieren - 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 Winter verwöhnt unser Auszubildender im 3. Lehrjahr, Achmed Sie mit einem

- Mascarpone-Crème** mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott, dazu Granola-Crunch (Haferflocken) Mandel-Karamell 9,90 €

eiszeiten

- 🍷 Bourbon-Vanilleeis, Erdbeer-Eis, Schokoladen-Eis oder Joghurt-Waldbeere-Eis  
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 €

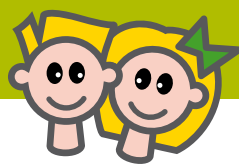
Zusatzstoffe:  
1. mit Farbstoff 2. konserviert 3. mit Antioxydationsmittel 4. mit Nitritpökelsalz 5. mit Rauch

**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 €

frühlingslimo für kinder

Traubensaft, Apfelsaft  
mit frischer Orange & Sprite 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 & Käse 9,50 €
- 🍷 **Bandnudeln** mit „Grünkern-Bolognese“ & wahlweise mit 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 Smarties, 3,60 €
- 🍷 **eine große Kugel Eis** mit Haribo-Golbbären, 3,60 €
- zweite große Kugel Eis**  
🍷 Bourbon-Vanilleeis, Erdbeer-Eis, Schokoladen-Eis oder Joghurt-Waldbeere-Eis + 2,50 €



03/2024

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 €
-  **Karamellierter 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 & Ingwer  
**ein Aroma nach Wahl** 7,80 €
-  **Hausgemachte Quiche** mit Blattspinat & Kirschtomate 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 €


### frühlingszeiten

-  **Kleiner Frühlingsalat mit Ananas & Granatapfel**, 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 frühlingsuppe









-  **Karotten-Ingwer-Suppe** mit Sellerie, Orangensaft, Olivenöl, Honig, ..... dazu **jahreszeiten-Brot** & Olivenöl 8,00 €

## salate & unser tofu









### frühlingsalat mit ananas & granatapfel

- 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, 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 Merguez - würzig scharfe Wurst, **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, 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 Merguez - würzig scharfe Wurst, **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, ... dazu **jahreszeiten-Brot** & Olivenöl <sup>1,3</sup>
-  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, 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 Merguez - würzig scharfe Wurst, **ein Aroma nach Wahl** 19,50 €
-  mit kleinem Steak vom Roastbeef, **ein Aroma nach Wahl** 21,90 €

### unser tofu

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

## pasta, fisch & fleisch

### frühlingsommerherbstwinternudeln

-  **Frische Bandnudeln mit hausgemachtem Basilikum-Pesto**, Strauch-Tomaten, Lauch & wahlweise mit gehobeltem Parmesan an Rucola, dazu **jahreszeiten-Brot** & Olivenöl <sup>2</sup> 16,60 €
- nudelklassiker**
- Bandnudeln mit Sauce Bolognese**, Kräutern & gehobeltem Parmesan an Rucola, dazu **jahreszeiten-Brot** & Olivenöl <sup>2</sup> 16,60 €
-  **Bandnudeln mit "Grünkern-Bolognese"**, frischer Thymian, Rosmarin, Gemüse, Tomaten, Knoblauch & wahlweise mit gehobeltem Parmesan, an Rucola, dazu **jahreszeiten-Brot** & Olivenöl <sup>2</sup> 16,60 €
- frühlingsnudeln**
-  **Unsere Bandnudeln mit frischem Wirsing**, mit/ohne Rauchfleisch, Schalotten, Crème fraîche & gehobeltem Parmesan an Rucola, dazu **jahreszeiten-Brot** & Olivenöl <sup>2</sup> 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 €
- Steak vom Eifelschwein** mit Kruste von Kürbis- und Sonnenblumen-Kernen, **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 €







### frühlingszeiten

-  **Merguez** - würzig scharfe Wurst vom Lamm & Rind, mit Kreuzkümmel, Paprika, Knoblauch, Harissa, .... **ein Aroma nach Wahl**, dazu **jahreszeiten-Brot** & Olivenöl <sup>1,2,3,4</sup> 16,50 € 

## beilagen & aromen



### wählen sie zu fisch oder fleisch

(Ausschließlich zu Hauptgängen)


-  **Kleine Kartoffeln „Laura“** aus dem Ofen mit frischen Gartenkräutern, dazu Aioli 3,50 €
-  **Pommes frites** - die extra Dicken 3,50 €
-  **Bandnudeln** mit Olivenöl & Schnittlauch 3,50 €
-  **Frisches Gemüse** aus der Pfanne 4,50 €
-  **Frischer Maiskolben** mit Olivenöl & grobem Meersalz 4,50 €
-  **Kleiner Salat**, Blattsalate mit Tomate, Gurke & Co. 4,00 €


### wählen sie ihr aroma

#### frühlingszeiten

-  **American-Style-Barbecue-Sauce** <sup>5</sup> inkl.
-  **Tomaten-Dattel-Chutney** inkl.

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


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

-  **Aioli**, dezente Knoblauchmajo <sup>1</sup> inkl.

-  **Vegane Wasabi-Majo** <sup>1,3</sup> inkl.

-  **Wasabi & Sojasauce** <sup>1,2,3</sup> inkl.

-  **Chilisauce** süß - scharf inkl.

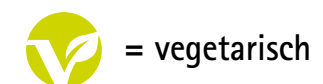
-  **Tapenade** - Olivenpaste, mit Knoblauch, Kräutern, ... inkl.

-  **Dijon-Senf** grob & fein <sup>2</sup> inkl.

-  **Sauce Béarnaise** mit frischem Estragon inkl.

-  **Würzige Sauce von Erdnüssen** mit Sojasauce & Chilis inkl.

- Kräftige Bratenjus** mit Portwein & Lorbeer inkl.



Zusatzstoffe:  
1. mit Farbstoff 2. konserviert 3. mit Antioxydationsmittel 4. mit Nitritpökelsalz 5. mit Rauch