

früh bis spät

Herzlich Willkommen im Restaurant „früh bis spät“ in der Altstadt von Trier. Wir freuen uns sehr Sie, als Gäste, in unserem Lokal zu begrüßen.

Seit Februar 2018 betreiben wir nun das „früh bis spät“ im Herzen von Trier und sind sehr stolz auf unser Team und dem Zuspruch unserer Gäste, den wir hier bekommen!

*„Genießen, sich wohlfühlen und fallen lassen“
-diese Emotionen sind das Herzstück unseres täglichen Strebens.*

*„Erleben Sie unser Konzept aus früh Kölsch-Ausschank
und der in der Region bekannten Küche
der Schillinger Spießbratenhalle.*

*Wir laden Sie ein, sich im gemütlichen
und rustikalen Ambiente fallen zu lassen,
sich zu entspannen
und nach Herzenslust zu schlemmen.“*

*Wir wünschen Ihnen viel Spaß und guten Appetit!
Andreas, Florian und Manuel*

früh bis spät

Unsere Speisekarte

(Unser Küchenteam ist täglich von 12Uhr bis 21:30Uhr für Sie da.
Freitags und samstags bis 22Uhr.)

Täglich wechselnder Mittagstisch

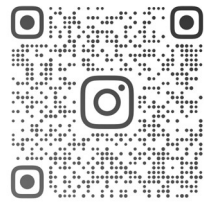
(Mo.-Fr. 12- 15Uhr, außer an Feiertagen)

Mittagstisch (✓ vegetarisch) ab 9,90€

Mittagstisch mit Fleisch oder Fisch ab 10,90€

Der aktuelle Mittagstisch steht auf unserer Tafel im Eingangsbereich.
Alternativ können Sie gerne bei unserem Servicepersonal nachfragen.

Zusätzlich wird der Mittagstisch auch auf unserer Homepage, bei
Facebook- oder Instagram veröffentlicht.



FRUEHBISSPAETTRIER

Warme Vorspeisen

(natürlich auch für den kleinen Hunger bzw. auch Zwischendurch geeignet)

Ofenfrischer „Schillinger Spießbraten“ mit Sauce und Flit 8,90€*

(Handgewickelter Spießbraten nach geheimer „Schillinger Rezeptur“ mit Sauce und Baguettescheiben“)

Gulaschsuppe nach Art des Hauses klein: 7,90€ groß: 9,80€

(Suppe mit paprikagewürztem Rinder-Ragout nach Art des Hauses)

*sind Ihnen unsere „Land-Portionen“ zu groß? Fragen Sie bitte nach einer kleineren „Stadt-Portion“
Eine separate Allergienkarte bekommen Sie gerne auf Anfrage.

Kalte Vorspeisen



(oder für den kleinen Hunger bzw. auch Zwischendurch)

Flit mit einem Dip: 4,50€

wahlweise mit Kräuterbutter , Kräuterknoblauchquark  oder Griebenschmalz)

(frisches Baguette mit einem Dip nach Wahl)

Flit mit 3 Dips nach Wahl: 8,90€

Wähle drei Dips: Kräuterbutter , Kräuterknoblauchquark  Griebenschmalz)

(frisches Baguette mit drei Dips nach Wahl)

Halve Hahn met Röttgelche  5,90€

(typisch Köln: Roggenbrötchen mit Gouda, Butter, Senf, Gewürzgarke und Zwiebeln)

Kölsche Kavier met Röttgelche 5,90€

(typisch Köln: Roggenbrötchen mit Blutwurst, Butter, Senf, Gewürzgarke und Zwiebeln)

Frisches Mett met Röttgelche 5,90€

(typisch Köln: Roggenbrötchen mit Mett, Butter, Gewürzgarke und Zwiebeln)

Kölsche Brotzeit 13,50€

(für Köln-Liebhaber: Roggenbrötchen & Baguette mit Gouda, Mett, Blutwurst, Butter, Gewürzgarcken und reichlich Zwiebeln)

Hausgemachte „früh -Wurst“ im Glas mit Flit 5,90€

Bitte wählen Sie eine von den 4 Sorten aus. Die Gläser werden mit Baguette und Butter serviert.

(Wahlweise Schillinger Spiessbratenwurst, Trierer Kochmett oder Trierer Römerwurst (Art Sülze) in Klassik oder Scharf)

Große „früh -Wurst“-Platte mit reichlich Flit 13,50€

(für Wurst-Liebhaber: Reichlich Baguette mit Schillinger Spiessbratenwurst, Trierer Kochmett und Trierer Römerwurst (Art Sülze),

dazu Butter, Gewürzgarcken und Zwiebeln)

Rinder-Carpaccio 15,50€

(Unser besonderes Fleisch hauchdünn aufgeschnitten, mit Olivenöl, Rucola, Parmesan und Pinienkernen verfeinert)

Unsere marktfrischen Salate

(verschiedene Rohkostsalate und Blattsalate an unserem hausgemachten Joghurtdressing)


Fitness-Teller: kleines 200g Rumpsteak an Salatbouquet 22,90€

(kleines Rumpsteak in der Garstufe ihrer Wahl)

Großer vegetarischer Salatteller mit Rohkost- und Blattsalaten  12,50€*

(großer gemischter Salat, auf Anfrage auch vegan möglich)

Großer Salatteller mit Rohkost- und Blattsalaten wahlweise mit:

- Gebratenen **Champignons und Käse**  14,50€*
- Gebratenen und fein gewürzten **Putenstreifen** 16,50€*
- Frisch zubereiteten **Schnitzelstreifen** (Schweinefleisch) 15,50€*
- Fein gewürzten **Roastbeefstreifen** 21,40€*

(in der Garstufe ihrer Wahl)

Vegetarische Gerichte

(Herzhaftes, ganz ohne Fleisch)

 **Mediterrane Gemüse-Nudelpfanne** mit Käse 12,90€*

(Linguine (Bandnudeln) mit Zucchini, Champignons, Paprika, Pinienkernen und Rucola, wahlweise auch ohne Grana Padano)

 **Klassische Ofenkartoffel** mit Kräuterquark an Salatbouquet 12,90€


(Unsere leckere große Kartoffel mit Kräuterquark (mit Knoblauch) und gemischtem Salat)

 **Überbackene Ofenkartoffel mit Champignons**, dazu Kräuterquark an Salatbouquet 13,90€

(Eine Ofenkartoffel mit Champignons und Käse überbacken, dazu Kräuterquark (mit Knoblauch) und Salat)

 **Knusprige Gemüsfrikadelle** mit Kräuterquark an Salatbouquet 12,90€

(großzügiges Salatbouquet mit Gemüsfrikadelle und Kräuterquark, dazu Baguette)

Viele unserer vegetarischen  Speisen können Sie etwas abgewandelt auch vegan bekommen, bitte sprechen Sie hierzu unser Servicepersonal an.

Steaks vom Black Angus Rind

Die Steakkarte ist das Herz unserer Küche, denn der Ruf der „Schillinger Steaks“ eilt uns voraus. Wir bieten Ihnen die Steaks in sechs Garstufen an, welche wir Ihnen kurz erläutern möchten.

Es gibt unterschiedliche Auffassungen darüber, welcher Temperatur im Kern welche Garstufe zugeordnet werden kann. Dies hängt im Wesentlichen von der Qualität des verwendeten Roastbeefs ab. Unser hochwertiges Roastbeef stammt aus Südamerika und ist perfekt gereift. Die Rasse Black Angus zeichnet sich darüber hinaus durch eine großzügige Marmorierung (feine Fettäderchen) aus, welche während des Bratvorgangs zu unverwechselbarer Zartheit und Geschmacksintensität führt – je besser das verwendete Fleisch, desto niedriger wird die Kerntemperatur für die Garstufen gehalten.

Erschwerend kommt hinzu, dass in Frankreich, Amerika und Deutschland ähnlich lautende Garstufen anders verwendet werden. Ein Beispiel: Das französische „medium“ ist in Deutschland „englisch“.

Wählen Sie ihre Garstufe wie folgt:

very rare/ bleu	Innen komplett roh	Außen sehr dünn, braun	Sehr saftig, innen lau	35°C
rare	Im Kern roh	Außen dünn, braun	Saftig rot, innen lauwarm	43°C
medium rare/ englisch	Kern rot bis leicht rosa	Leicht intensives braun	Saftig rot bis rosa, lau	48°C
medium	Saftig rot	Kräftig braune Kruste	Saftig rosa bis rot, warm	53°C
medium well	Kleiner rosa Kern	Kräftig braune Kruste	Mäßig saftig, gut warm	58°C
welldone/ durch	Braun bis grau	Kräftig braune Kruste	Weniger saftig, heiß	Ab 68°C

Wir bieten unser Rumpsteak sowohl naturbelassen auf der Schwarte an, als auch ohne. Durch unsere Bratweise auf der Schwarte wird erreicht, dass noch mehr zarte Röst- und herzhaftes Fleischaromen hervortreten und so zu einem einmaligen Geschmackserlebnis führen.

Für das maximale Geschmackserlebnis empfehlen wir: **Mut zur Schwarte!**

*sind Ihnen unsere „Land-Portionen“ zu groß? Fragen Sie bitte nach einer kleineren „Stadt-Portion“
Eine separate Allergienkarte bekommen Sie gerne auf Anfrage.

früh bis spät

Alle Rumpsteaks werden mit Pommes und Beilagen-Salat serviert.

(Bitte wählen Sie ihr Steak mit oder ohne Schwarte und die Grammzahl, sowie die Garstufe in der ihr Steak gebraten werden soll, aus.)

Rumpsteak ohne Schwarte	200g	300g	400g	500g	750g (auf Anfrage)
	23,90€	28,40€	32,90€	37,40€	47,90€

Rumpsteak mit Schwarte		300g	400g	500g	750g (auf Anfrage)
		25,90€	30,40€	34,90€	44,70€

Sie wünschen eine andere Beilage oder zusätzliche Toppings?

Zu allen Gerichten können Beilagen und Toppings geändert bzw. dazu bestellt werden.

Umbestellungen und Toppings berechnen wir wie folgt:

Hausgemachte Pfeffer-, Pilzrahm-, Paprika- oder Bratensauce je	2,50€
Selbstgemachte Kräuterbutter (mit Knoblauch)	2€
frischer Kräuterquark (mit Knoblauch)	2€
Geschmorte Zwiebeln	2,50€
Pfannengeschwenkte Champignons	3€
Bratkartoffeln mit Speck statt Pommes	2€
Ofenkartoffel mit Kräuterquark statt Pommes	2,50€
Mediterranes Gemüse statt Salat	2€

*sind Ihnen unsere „Land-Portionen“ zu groß? Fragen Sie bitte nach einer kleineren „Stadt-Portion“
Eine separate Allergenkarte bekommen Sie gerne auf Anfrage.

Schnitzel (vom Schwein)

(Großes Schnitzel (ca. 280g) mit würziger Panade, frisch für Sie in der Küche geklopft)

Schnitzel Wiener Art mit Pommes und Salat 15,90€*

(paniertes Schnitzel mit einem Stück frischer Zitrone, rustikalen Pommes und Salat)

Jägerschnitzel mit Pommes und Salat 16,90€*

(paniertes Schnitzel mit Pilzrahmsauce, rustikalen Pommes und Salat)

Pfefferschnitzel mit Pommes und Salat 16,90€*

(paniertes Schnitzel mit Pfeffersauce, rustikalen Pommes und Salat)

Zigeunerschnitzel mit Pommes und Salat 16,90€*

(paniertes Schnitzel mit Paprikasauce, rustikalen Pommes und Salat)

Schnitzel Prima Vera mit Pommes und Salat 18,40€*

(paniertes Schnitzel mit Champignons und Käse überbacken, rustikalen Pommes und Salat)

Schnitzel Hawaii mit Pommes und Salat 18,40€*

(paniertes Schnitzel mit Ananas und Käse überbacken, rustikalen Pommes und Salat)

Schnitzel Rübezahl mit Pommes und Salat 19,90€*

(paniertes Schnitzel mit Champignons, Kräuterbutter und Zwiebeln dazu rustikale Pommes und Salat)

Schillinger Küche

(Traditionelle ländliche Gerichte pfiffig zubereitet)

Original Schillinger Spießbraten mit Bratkartoffeln und Salat 15,90€ *

(großzügiges Stück des handgewickelten „Schillinger Spießbratens“ mit leckerer Füllung, Sauce, Bratkartoffeln und Salat)

Würziger Hackbraten mit Sauce nach Wahl, dazu Pommes & Salat 13,90€ *

(unser hausgemachter Hackbraten, wahlweise mit Zigeuner-, Jäger-, Pfeffer- oder Bratensauce, dazu Pommes und Salat)

Nudeln mit Roastbeefstreifen an Pilzrahmsauce und Salat 21,90€ *

(Linguine (schmale Bandnudeln) mit Pilzrahmsauce und Roastbeefstreifen in der Garstufe ihrer Wahl)

Roastbeefstreifen mit Ofenkartoffel an Kräuterquark und Salat 21,90€ *

(Roastbeefstreifen in der Garstufe ihrer Wahl mit einer Ofenkartoffel und Kräuterquark (mit Knoblauch))

Nudeln mit hausgemachter Sauce Bolognese und Käse 13,90€*

(Linguine (schmale Bandnudeln) mit Bolognese-Sauce, wahlweise auch ohne Grana Padano)

*sind Ihnen unsere „Land-Portionen“ zu groß? Fragen Sie bitte nach einer kleineren „Stadt-Portion“
Eine separate Allergenkarte bekommen Sie gerne auf Anfrage.

Deftige Brauereiküche

(Kölsche und Trierer Vorlieben mit regionalen Produkten vereint)

Traditionelles „Himmel und Ääd“ 14,90€

(Kölsche Spezialität aus gebratener Blutwurst, Kartoffelstampf mit Apfelstückchen und Röstzwiebeln, dazu Bratenjus)

Trierer Riesenbratwurst mit Kappes Teerdich 14,90€

(riesige Bratwurst (300g) mit dem typischen trierischen Gericht aus Kartoffeln und Sauerkraut)

Ofenfrischer Fleischkäse mit Kappes Teerdich 12,90€*

(gebackener Fleischkäse mit dem typischen trierischen Gericht aus Kartoffeln und Sauerkraut)

Saftiger Kassler mit Kappes Teerdich 14,40€*

(großes Stück Kassler mit dem typischen trierischen Gericht aus Kartoffeln und Sauerkraut)

Zünftige Grillhaxe mit Kappes Teerdich 19,90€

(große Hinterhaxe 1,2kg Rohgewicht mit dem typischen trierischen Gericht aus Kartoffeln und Sauerkraut)

Große Brauhausplatte nach Art des Hauses für 4 Personen 66,90€

(Hackbraten, Fleischkäse, Kassler, Schillinger Spießbraten und Grillhaxe mit Bratkartoffeln, Kappes Terrdich und Bratensauce)

Unsere Kindergerichte

(Wir bemühen uns um eine familienfreundliche Kalkulation. Bitte haben Sie

Verständnis dafür, dass wir Erwachsenen für Gerichte der Kinderkarte bei

gleichbleibender Portion einen Aufpreis von 3€ berechnen.)



Tabaluga (kleines Schnitzel mit Pommes) 7,90€



Wicki (5 Hähnchen-Nuggets mit Pommes) 6,90€



Mogli (Mini-Bratwürstchen mit Kartoffelstampf) 6,90€



Susi und Strolch (Nudeln Bolognese) 6,90€

(kleine Portion Linguine (dickere Spaghetti) mit Bolognesesauce nach Art des Hauses)



Fish & Chips (5 Fischstäbchen mit Pommes) 6,90€

*sind Ihnen unsere „Land-Portionen“ zu groß? Fragen Sie bitte nach einer kleineren „Stadt-Portion“
Eine separate Allergenkarte bekommen Sie gerne auf Anfrage.

Unsere Desserts und Eis

(Für Süßes ist man nie zu satt...)



bunter Zwergenbecher 3,90€

(2 Kugeln Eis (wahlweise Vanille-, Erdbeer-, Schokoladen- oder Walnusseis) mit bunten Streuseln)

3 Kugeln gemischtes Eis wahlweise mit oder ohne Sahne 5,50€

(wahlweise mit Walnuss-, Vanille-, Schokoladen- oder Erdbeereis)

Traditioneller Krokantbecher 6,90€

(Drei Kugeln Vanilleeis mit Sahne, Karamellsauce und Krokant)

Nussknacker-Becher 7,90€

(Walnusseis mit verschiedenen Nüssen & Mandeln mit Sahne, Schoko- und Karamellsauce)

warme Schokotarte mit Vanilleeis 7,90€

(Warmer selbstgemachter Schokokuchen mit Vanilleeis und Sahne)

Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Vanilleeis 7,90€

(Warme Süßspeise aus Eiern und Mehl mit Puderzucker und Vanilleeis)

3er-lei Dessertvariation 9,90€

(eine Zusammenstellung aus Schokotarte, Vanilleeis und Kaiserschmarrn)

Kaffee-Getränke aus dem Hause

Espresso 2,40€

Espresso-Macchiato 2,60€

Tasse Cafe Creme 2,90€

Große Tasse Cafe Creme 3,50€

Cappuccino 3,30€

Milchkaffee 3,60€

Latte Macchiato 3,60€

Moccachino (heiße Schokolade mit Espresso) 3,70€

Pott Kakao mit Sahne 3,50€

Glas Tee (Eilles) 2,60€

(Earl Grey, Grüntee Jasmin, Roiboos Vanille, Kräutergarten, Kamille, Pfefferminz, Relax Ayurvital oder Früchte Natur)

*sind Ihnen unsere „Land-Portionen“ zu groß? Fragen Sie bitte nach einer kleineren „Stadt-Portion“
Eine separate Allergenkarte bekommen Sie gerne auf Anfrage.

Falls Sie Fragen zu gewissen Lebensmitteln und Zusatzstoffen haben, fragen Sie gerne beim Service nach. Unsere Mitarbeiter bringen Ihnen unsere separate Allergen-Karte.

✓ = vegetarisch (falls Sie etwas vegan möchten, dann sprechen Sie uns bitte an)

Hinweis für Allergiker: Aufgrund unserer Zubereitungsweise und Räumlichkeit, können alle unsere Speisen Spuren von Allergenen aufweisen. **Sofern Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Service.** Gerne gibt Ihnen auch unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen: Wir bemühen uns möglichst frische und zusatzfreie Lebensmittel zu verwenden. Dennoch sind wir auf Lebensmittel von anderen Unternehmen angewiesen, die Zusatzstoffe verwenden. Durch Lieferengpässe kann es vorkommen, dass wir kurzfristig Alternativprodukte bekommen. Falls Sie diesbezüglich Fragen zu gewissen Lebensmitteln und Zusatzstoffen haben, fragen Sie gerne beim Service nach.

- 1.) Mit Farbstoff= Käse, Milcheis, alkoholfreie Getränke (Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix, Fuze Eistee, Säfte) Cognac Henessy, Jack Daniels Whisky, Talisker Whiskey, roter Aufgesetzter, Campari
- 2.) Konserviert= Käse (alle überbackenden Gerichte), Blutwurst, Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix
- 3.) Mit Nitrat= Blutwurst, Kassler
- 4.) Mit Antioxidationsmittel= Käse (alle überbackenden Gerichte), Blutwurst, Fanta, Sprite, Mezzo Mix
- 5.) Mit Geschmacksverstärker= Käse (alle überbackenden Gerichte), Mett, Blutwurst
- 6.) Geschwefelt= Fernet Branca, Weißweine, Roséweine, Rotweine
- 7.) Geschwärzt=
- 8.) Gewachst= Citrusfrüchte
- 9.) Mit Phosphat=
- 10.) Mit Milcheiweiß=
- 11.) Mit Süßungsmittel= Cola Zero
- 12.) Mit einer Zuckerart=
- 13.) Tafelsüße auf Grundlage von Sorbit=
- 14.) Koffeinhaltig= Schokotarte, Cola, Cola Zero, Mezzo Mix, Fuzetee

Sie suchen die Getränkekarte? Diese finden Sie separat. Fragen Sie gerne beim Service nach!

Liebe Gäste,

Abschließend noch ein paar Worte zu uns und unserer Küche.

Unsere Philosophie ist es, dass ihr euch bei uns wohlfühlt und qualitativ hochwertige Speisen von uns bekommt. Falls dieses nicht so sein sollte, dann spricht uns bitte an oder schreibt uns eine E-Mail (fruehbisspaet@aol.com). Es hat euch bei uns gefallen? Dann sagt es gerne weiter.

Des Weiteren bemühen wir uns, euch täglich mit frischen Produkten zu versorgen. Allerdings sind wir einerseits dazu auf unsere Lieferanten angewiesen und andererseits haben wir Speisen auf unserer Karte, die eine längere Garzeit benötigen. Bitte habt Verständnis, wenn mal etwas nicht ausverkauft ist.



FRUEHBISSPAETTRIER

Der Kölner sagt: „Wenn et aus is, is et aus!“

Die Betreiber sowie das gesamte „**früh** bis spät -Team“
bedanken sich für Ihren Besuch. Bis zum nächsten „Mahl“!

Wussten Sie schon, dass wir auch in Schillingen und Neuwied vertreten sind?

*Waldrestaurant Spießbratenhalle, Im Freizeitzentrum 1, 54429 Schillingen (bei Kell am See),
Tel.:06589-618 Zusätzlich bietet dort unsere neue Eventlocation- das „Holzwerk“ Platz für ca.
120Gäste. Die ideale Location für Hochzeiten, Geburtstage, Firmenevents & sonstige Feste .*



*Und falls Sie eher im Raum Koblenz unterwegs sind:
In Neuwied finden Sie unser „früh im Landratsgarten“.
Landratsgarten 25, 56564 Neuwied, Tel.:02631-9597241*



Immer ein Besuch wert!