

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 begrüßen zu dürfen.*

*Seit Februar 2018 betreiben wir nun das „früh bis spät“ im Herzen von Trier und
sind sehr stolz dieses Lokal –mit einem super Team und einer tollen familiären
Stimmung - betreiben zu dürfen!*

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

*„Erleben Sie unser Konzept aus früh Kölsch-Ausschank
mit dem Kölner Kult-Kölsch
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*

P.S. Wussten Sie schon, dass wir auch ein Lokal in Schillingen und eines in Neuwied haben?

Nein? Dann wird es höchste Zeit für einen Besuch:

*Waldrestaurant Spießbratenhalle, Im Freizeitzentrum 1, 54429 Schillingen (bei Kell am See), Tel.
06589-618, 100Plätze im Restaurant und großer Biergarten mit eigenem Ausschank und Blick auf
den Schillinger See. Zusätzlich bietet unsere neue Eventlocation- das „Holzwerk“ Platz für ca.
120Gäste. Die ideale Location für Feiern aller Art.*

Und falls Sie eher im Raum Koblenz unterwegs sind:

In Neuwied finden Sie unser „früh im Landratsgarten“. Immer ein Besuch wert!

früh bis spät

Unsere Speisekarte

Unsere Küche hat durchgehend von 12Uhr bis 21:30Uhr für Sie geöffnet.
Freitags und samstags bis 22Uhr.

Täglich wechselnder Mittagstisch

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

Mittagstisch (vegetarisch)  ab 8,90€

Mittagstisch mit Fleisch oder Fisch ab 9,90€

Den aktuellen Mittagstisch finden sie auf unserer
homepage, facebook oder Instagramseite.



FRUEHBISSPAETTRIER

Zu all unseren Speisen bieten wir eine separate
Allergenkarte an. Fragen sie einfach bei ihrer Bedienung
nach.

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

Sasiongerichte des Hauses

Hausgemachte Suppe oder Eintopf

(als Vorspeise oder für den kleinen Hunger)

vegane **Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen**  6,90€

(hausgemachte vegane Kürbissuppe mit Kokosmilch, Kürbiskernen und Kürbisöl, dazu Baguette)

Hausgemachter **Linseneintopf** wahlweise vegan  6,90€

oder mit leckerer **Mettwurst** 9,90€

(Linseneintopf nach Art des Hauses, dazu Baguette)

Deftige Hauptgerichte

(besonders passend zur kalten Jahreszeit)

Schnitzel „Rübezahl“ mit Pommes und Salat 16,90€*

(das panierte Schnitzel wird zusätzlich mit Kräuterbutter, Champignons und Zwiebeln serviert)

Hausgemachte Rinderrouladen mit Klößen, Rotkohl & Sauce 19,90€ *

(klassisch gefüllte Rinderrouladen (ca. 360g Rohgewicht) mit selbstgemachten Kartoffelklößen & Rotkohl)

Deftiger Sauerbraten vom Rind mit Klößen, Rotkohl & Sauce 19,90€ *

(Sauerbraten (ohne Rosinen) und dazu selbstgemachte Kartoffelklößen & Rotkohl)

Herzhafter Brauhaus-Salat-Teller mit Bratkartoffeln 12,90€*

(großer Salat mit verschiedenen Blattsalaten, Mozzarellawürfeln und Fleischkäsestückchen, dazu Bratkartoffeln)

Unsere süßen Dessert-Kreationen

(für Süßes ist man nie zu satt...)

warmer **Applecrumble mit Vanille-Eis**  7,90€

(in Weißwein eingekochte regionale Apfelstückchen mit Zimt und leckeren Streuseln)

Käsekuchen nach „New York-Style“ auf Fruchtspiegel  7,90€

(Selbstgemachter Käsekuchen mit cremiger Käsefüllung und leckerem Keksboden)

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

Kalte und warme Vorspeisen

(oder für den kleinen Hunger bzw. auch Zwischendurch)

Flit mit einem Dip: 4,50€ **Flit mit 3 Dips** nach Wahl: 6,90€

wahlweise mit Kräuterbutter , Kräuterknoblauchquark  oder Griebenschmalz)

(frisches Baguette mit einem Dip oder drei Dips nach Wahl)

Halve Hahn mit Rörgelche  5,90€

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

Kölsche Kavier mit Rörgelche 5,90€

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

Frisches Mett mit Rörgelche 5,90€

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

Kölsche Brotzeit 12,90€

(für Köln-Liebhaber: Roggenbrötchen & Baguette mit Gouda, Mett, Blutwurst, Butter, Gewürz Gurken 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 12,90€

(für Wurst-Liebhaber: Reichlich Baguette mit Schillinger Spiessbratenwurst, Trierer Kochmett und Trierer Römerwurst (Art Sülze), dazu Butter, Gewürz Gurken und Zwiebeln)

Rinder-Carpaccio 14,90€

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

Ofenfrischer „Schillinger Speißbraten“ mit Jus und Baguette 8,90€*

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

Gulaschsuppe nach Art des Hauses klein: 6,90€ groß: 8,90€

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

Hausgemachte Tomatensuppe 5,90€ 

(Tomaten-Creme-Suppe mit Sahnehäubchen und Croutons, dazu Baguette)

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

Unsere marktfrischen Salate

(verschiedene Rohkostsalate und Blattsalate an unserem hausgemachten Joghurtdressing)


Fitness-Teller: kleines 200g Rumpsteak an Salatbouquet 21,90€

(kleines Rumpsteak in der Garstufe ihrer Wahl)

Großer vegetarischer Salatteller mit Rohkost- und Blattsalaten  11,90€*

(großer gemischter Salat, auf Anfrage auch vegan möglich)

Großer Salatteller mit Rohkost- und Blattsalaten wahlweise mit:

- Gebratenen **Champignons und Käse**  13,90€*
- Gebratenen und fein gewürzten **Putenstreifen** 14,90€*
- Frisch zubereiteten **Schnitzelstreifen** (Schweinefleisch) 14,90€*
- Fein gewürzten **Roastbeefstreifen** 20,40€*

(in der Garstufe ihrer Wahl)

Vegetarische Gerichte

(Herzhaftes, ganz ohne Fleisch)



Mediterrane Nudelpfanne mit Käse 12,90€ *

(Linguine (Bandnudeln) mit mediterranem Pfannengemüse nach Art des Hauses, wahlweise auch ohne Grana Padano)



Klassische Ofenkartoffel mit Kräuterquark an Salatbouquet 11,50€

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



Überbackene Ofenkartoffel mit Champignons, dazu Kräuterquark an Salatbouquet 12,90€

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



Couscous mit Kernen und Gemüse, dazu Kräuterquark 11,90€ *

(fein gewürzter Couscous mit verschiedenen Kernen, mediterranen Gemüse dazu Kräuterquark (mit Knoblauch))



Knusprige Gemüsefrikadelle mit Kräuterquark an Salatbouquet 11,90€

(großzügiges Salatbouquet mit Gemüsefrikadelle und Kräuterquark, dazu Baguette)

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

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

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 Allergenkarte 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)
	22,40€	26,40€	30,90€	34,90€	44,90€

Rumpsteak mit Schwarte		300g	400g	500g	750g (auf Anfrage)
		24,40€	28,40€	31,90€	41,20€

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.

Schillinger Küche

(Traditionelle ländliche Gerichte pfiffig zubereitet)

Original Schillinger Spießbraten mit Jus, Bratkartoffeln und Salat 14,90€ *

(großzügiges Stück des handgewickelten „Schillinger Spießbratens“ mit leckerer Füllung, Jus, 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 20,40€ *

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

Roastbeefstreifen mit Ofenkartoffel an Kräuterquark und Salat 20,40€ *

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

Nudeln mit hausgemachter Sauce Bolognese und Käse 11,90€*

(Linguine mit Bolognesesauce, wahlweise auch ohne Grana Padano)

Schnitzel (vom Schwein)

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

Schnitzel Wiener Art mit Pommes und Salat 14,90€*

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

Jägerschnitzel mit Pommes und Salat 15,90€ *

(paniertes Schnitzel mit Pilzrahmsauce, rustikalen Pommes und Salat)

Pfefferschnitzel mit Pommes und Salat 15,90€ *

(paniertes Schnitzel mit Pfeffersauce, rustikalen Pommes und Salat)

Zigeunerschnitzel mit Pommes und Salat 15,90€ *

(paniertes Schnitzel mit Paprikasauce, rustikalen Pommes und Salat)

Schnitzel Prima Vera mit Pommes und Salat 17,40€ *

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

Schnitzel Hawaii mit Pommes und Salat 17,40€ *

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

*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** 13,40€

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

Trierer **Riesenbratwurst mit Kappes Teerdich** 13,90€

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

Ofenfrischer **Fleischkäse mit Kappes Teerdich** 11,90€ *

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

Saftiger **Kassler mit Kappes Teerdich** 13,40€ *

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

Zünftige **Grillhaxe mit Kappes Teerdich** 18,90€

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

Große Brauhausplatte nach Art des Hauses für 4 Personen 55,90€

(Fleischkäse, Kassler, Schillinger Spiessbraten und Grillhaxe mit Bratkartoffeln, Kappes Terrdich und Jus)

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.)



Dalmatiner (Portion Pommes) 3,50€



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, Schokolade oder Walnuss) 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)

Eis & Heiß 7,50€

(3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren)

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	2,30€
Espresso-Macchiato	2,50€
Tasse Cafe Creme	2,80€
Große Tasse Cafe Creme	3,50€
Cappuccino	3,10€
Milchkaffee	3,50€
Latte Macchiato	3,50€
Moccachino (heiße Schokolade mit Espresso)	3,50€
Pott Kakao mit Sahne	3,20€
Glas Tee (Eilles)	2,50€

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



**Sie suchen die Getränkekarte? Diese ist bei uns separat.
Fragen Sie gerne beim Service nach!**

Folgt und markiert uns sehr gerne auf Instagram!



FRUEHBISSPAETTRIER

Liebe Gäste,

Abschließend noch ein paar Worte unsererseits.

Wir versuchen Speisen mit einer längeren Garzeit, wie beispielsweise unseren Spießbraten, Kassler, Fleischkäse und Grillhaxe immer genügend vorbereitet zu haben. Dennoch kann es trotz mehrmals am Tag frisch zubereiteten Spießbraten und Grillhaxen zu Engpässen kommen.

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

Außerdem sind wir natürlich von ihrer Zufriedenheit abhängig. Daher bitten wir Sie uns gerne ihre positive oder negative Kritik mitzuteilen, sprechen Sie uns dazu bitte an oder schreiben Sie eine e-Mail. (fruehbisspaet@aol.com)

Sind Sie zufrieden, dann sagen Sie es auch gerne weiter. Vielen Dank.

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

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 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. Falls Sie 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 Hennessy, Jack Daniels Whisky, Talisker Whiskey, roter Aufgesetzter, Campari
- 2.) Konserviert=Käse, Blutwurst, Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix
- 3.) Mit Nitrat= Blutwurst, Kassler
- 4.) Mit Antioxidationsmittel= Käse, Blutwurst, Fanta, Sprite, Mezzo Mix
- 5.) Mit Geschmacksverstärker= Käse, 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