

Bienvenue au restaurant « früh bis spät » dans la vieille ville de Trèves
Nous sommes très heureux de vous accueillir comme nos invités dans notre établissement.

Depuis février 2018, nous avons le plaisir de vous accueillir au « früh bis spät » au cœur de Trèves, et nous sommes très fiers de pouvoir le faire – avec une super équipe et une ambiance familiale remarquable!

« Se régaler, se sentir bien et se laisser aller » – voilà les émotions qui sont au cœur de notre engagement quotidien.

**„Venez découvrir notre concept combinant
le service de Früh Kölsch, la bière culte
de Cologne, avec la cuisine régionale
bien connue de la Schillinger Spießbratenhalle.**

**Nous vous invitons à vous détendre
dans une atmosphère chaleureuse et
rustique, à vous relaxer et à savourer
nos plats en toute convivialité.“**

**Nous vous souhaitons beaucoup de
plaisir et un bon appétit !**

~ Andreas, Florian und Manuel

P.S. Le saviez-vous ? Nous avons aussi des établissements à Schillingen, Neuwied et Bernkastel. Non ? Alors il est grand temps de nous rendre visite !

Waldrestaurant Spießbratenhalle: Im Freizeitzentrum 1, 54429 Schillingen (près de Kell am See), Tél. 06589618, avec un biergarten et vue sur le lac de Schillingen

Le Holzwerk, notre nouvelle salle événementielle (jusqu'à 120 invités) – l'endroit idéal pour vos fêtes et célébrations

À Neuwied, retrouvez-nous au « früh im Landratsgarten »

À Bernkastel, visitez le « Brauhaus Kues » – toujours une bonne idée !

Nos horaires de cuisine

Du lundi au jeudi & dimanche : 12h00 – 21h30

Vendredi et samedi : 12h00 – 22h00

Menus du midi – plats du jour

Du lundi au vendredi de 12h00 à 15h00
(hors jours fériés)

Menu végétarien  12,40 €

Menu viande ou poisson 13,90 €



Vous recherchez une **carte allergène** ?

Ceci est une question distincte pour nous. Veuillez vous renseigner auprès de notre service client.

Entrées chaudes et froides

Spießbraten maison au four 11,90 €
avec jus de viande et baguette*

(Rôti farci roulé à la main selon la recette secrète « Schillinger »)

Soupe de goulasch façon maison Petit bol : 8,90 €
(au ragoût de bœuf épicé au paprika) Grand bol : 11,90 €

“Flit mit einem Dip” Baguette fraîche avec un dip 5,90 €

“Flit mit 3 Dips” Baguette fraîche avec trois dips 10,90 €

Options : Beurre aux herbes  Quark à l'ail & fines herbes  Saindoux

“Halve Hahn” met Röttgelche  8,40 €

typique de Cologne: Petit pain de seigle, gouda,
beurre, moutarde, cornichon, oignon

„Kölsche Kaviar“ met Röttgelche 8,40 €

version colonaise du luxe: Petit pain de seigle, boudin noir,
beurre, moutarde, cornichon, oignon

“Mett” met Röttgelche 9,40 €

le classique de Cologne: > Petit pain de seigle, viande haché
cru assaisonné, beurre, cornichon, oignon

“Kölsche Brotzeit” 15,40 €

pour les amoureux de Cologne: Assiette avec pain de seigle & baguette, gouda,
viande haché cru, boudin noir, beurre, cornichons, oignons

Carpaccio de bœuf 18,90 €

Fines tranches de viande, huile d'olive,
roquette, parmesan, pignons

Nos salades fraîches du marché

Assortiment de crudités et de salades vertes servis avec notre vinaigrette maison au yaourt ou vinaigre-huile.

Fitness-Teller: petit rumpsteak de 200g sur un lit de salade 25,50 €
petit rumpsteak de 200g, cuit à votre convenance

Grande salade végétarienne  13,90 €
crudités et salades fraîches

Grande salade garnie, au choix avec :

- **Champignons** poêlés et **fromage**  15,40 €*
• Émincé de **dinde** grillée et assaisonnée 17,90 €*
• Lanières de **schnitzel** (porc) 17,90 €*
• Lanières de **roastbeef** 23,40 €*

Plats végétarien

De nombreux plats peuvent être adaptés en version végane.
Parlez-en à votre serveur. 

Poêlée de légumes méditerranéens et pâtes au fromage 14,50 €*
tagliatelles maison, légumes grillés, avec ou sans Grana Padano

Pomme de terre au four 13,90 €
avec quark à l'ail et bouquet de salade

Pomme de terre gratinée aux champignons 15,40 €
avec quark aux herbes et salade

Galette de légumes croustillante 14,90 €
avec quark aux herbes et salade

Steaks de bœuf Black Angus

Le cœur de notre cuisine – la réputation de nos steaks Schillinger n'est plus à faire. Nous vous proposons les steaks en six niveaux de cuisson, que nous aimerions vous expliquer brièvement.

Les avis divergent quant à la température à cœur correspondant à quel degré de cuisson. Cela dépend essentiellement de la qualité du rosbif utilisé. Notre viande de haute qualité vient d'Amérique du Sud : du roastbeef de race Black Angus, bien mûré et intensément marbré. Cette texture donne une tendreté et un goût incomparables – Plus la viande utilisée est de qualité, plus la température à cœur est maintenue basse pendant les étapes de cuisson.

Pour couronner le tout, des degrés de cuisson portant le même nom sont utilisés différemment en France, aux États-Unis et en Allemagne. Par exemple, le terme français « medium » est « anglais » en Allemagne.

Pour une expérience gustative maximale, nous vous recommandons : Osez utiliser la croûte !

Niveaux de cuisson proposés :

Very rare / bleu	cœur cru	extérieur à peine saisi	tiède et très juteux	35°C
Rare	cœur cru	Mince à l'extérieur, brun	Rouge juteux, tiède à l'intérieur	43°C
Medium rare / English	rouge à rosé au centre	Brun légèrement intense	Rouge juteux à rose, tiède	48 °C
Medium	Rouge juteux	Croûte brun foncé	rosé à rouge, bien juteux	53°C
Medium well	Petit noyau rose	Croûte brun foncé	Modérément juteux, bien réchauffé	58°C
Well done / durch	Brun à gris	Forte croûte brune	Moins juteux, piquant	Ab 68 °C

früh bis spät

Tous les rumpsteaks sont servis avec frites rustiques et salade en accompagnement.

Rumpsteak avec couenne		300 g	400 g	500 g	750 g sur demande
		30,40 €	34,40 €	38,40 €	53,40 €

Rumpsteak sans couenne	200 g	300 g	400 g	500 g	750 g sur demande
	24,40 €	32,40 €	36,40 €	41,40 €	58,40 €

Vous souhaitez un accompagnement différent ou des garnitures supplémentaires ?

Les accompagnements et les garnitures peuvent être modifiés ou commandés pour tous les plats.

- Sauce au poivre, champignons, paprika ou jus de viande, respectivement 2,50 €
- **Beurre** aux herbes maison (ail) 2,00 €
- **Quark** aux herbes fraîches (ail) 2,00 €
- **Oignons** caramélisés 2,50 €
- **Champignons** poêlés 3,00 €
- **Pommes sautées au lard** (à la place des frites) 2,50 €
- **Pomme de terre au four avec quark** (à la place des frites) 3,00 €
- **Légumes méditerranéens** (à la place de la salade) 2,50 €

Schnitzels (escalopes de porc)

Grandes escalopes de porc (env. 280 g), fraîchement attendries
en cuisine avec une panure savoureuse

Escalope viennoise

18,90 €*

Panée, servie avec une rondelle de citron,
frites rustiques et salade

escalope de chasseur

19,90 €*

Panée, sauce aux champignons,
frites rustiques et salade

escalope au poivre

19,90 €*

Panée, sauce au poivre, frites rustiques et salade

« Zigeunerschnitzel »

19,90 €*

Panée, sauce au paprika relevé, frites rustiques et salade

Escalope Prima Vera

21,90 €*

Escalope panée aux champignons et au fromage,
garnie de frites rustiques et de salade

Escalope Hawaii

21,90 €*

Escalope panée garnie d'ananas et de fromage,
servie avec des frites rustiques et de la salade

Escalope « Rübezahl »

22,90 €*

Escalope panée aux champignons, beurre aux herbes et
oignons, servie avec frites rustiques et salade

Cuisine de brasserie copieuse

Saveurs de Cologne et Trèves, avec des produits régionaux

Traditionnels Himmel und Ääd

17,90 €

Spécialité de Cologne : boudin noir grillé, purée de pommes de terre aux dés de pomme, oignons grillés et sauce

Saucisse géante de Trèves avec Kappes Teerdich

17,90 €

Saucisse géante (300 g) avec un plat typique de Trèves composé de pommes de terre et de choucroute

Pain de viande frais au four avec mit Kappes Teerdich

15,90 €

Pain de viande cuit au four avec un plat typique de Trèves composé de pommes de terre et de choucroute

Porc fumé juteux avec Kappes Teerdich

17,90 €

Un gros morceau de porc fumé accompagné d'un plat typique de

Trèves composé de pommes de terre et de choucroute

Jarret de porc grillé copieux avec Kappes Teerdich

24,90 €

Gros jarret arrière (environ 1,2 kg de poids cru) accompagné d'un plat typique de Trèves composé de pommes de terre et de choucroute

Grande assiette de brasserie (pour 4 personnes)

74,90 €

Pain de viande, porc fumé, rôti à la broche Schillinger et jarret de porc grillé avec pommes de terre frites, chou, estragon et jus

Cuisine de la maison Schillinger

Plats rustiques traditionnels, avec une touche maison

Rôti farci roulé à la main, avec sauce, pommes sautées et salade 19,90 €*


Une généreuse tranche de « Schillinger Spießbraten » (rôti à la broche) emballée à la main avec une délicieuse farce, du jus, des pommes de terre frites et de la salade

Pain de viande épicé avec sauce au choix, frites rustiques et salade 18,40 €*


En option avec sauce gitane, chasseur, poivre ou sauce brune

Pâtes aux lanières de rosbif dans une sauce crémeuse aux champignons et salade 25,40 €*


Tagliatelles et émincé de roastbeef, sauce aux champignons et salade, cuisson au choix

Émincé de roastbeef avec pomme de terre au four, quark à l'ail et salade 25,40 €*


Lanières de rôti de bœuf cuites selon votre choix

Pâtes à la sauce bolognaise maison et fromage 15,90 €*


Menu Enfant

Nous nous efforçons de proposer des tarifs adaptés aux familles. Veuillez noter que nous facturons un supplément de 3,00 € pour les plats du menu enfant, même si la portion reste la même.



Dalmatien – Portion de frites rustiques 3,50 €



Tabaluga – Petit schnitzel avec frites 8,90 €



Wicky – 5 nuggets de poulet avec frites 8,90 €



Mogli – Mini saucisses grillées avec purée 8,90 €



Susi und Strolch – Pâtes à la bolognaise 7,90 €



Fish & Chips – 5 bâtonnets de poisson pané avec frites 8,90 €

Desserts & Glaces

Petite tasse naine 4,90 €

2 boules au choix avec vermicelles
colorés (vanille, fraise, chocolat ou noix)

3 boules de glace au choix, avec ou sans chantilly 6,40 €

Facultatif : vanille, fraise, chocolat ou noix

Coupe cassante traditionnelle 7,90 €

3 boules de glace vanille, chantilly, sauce caramel et éclats de pralin

Casse-noisette 8,90 €

Glace aux noix, assortiment de noix et d'amandes,
chantilly, sauces chocolat et caramel

Chaud-froid 8,40 €

3 boules vanille avec framboises chaudes

Fondant au chocolat chaud avec glace vanille 8,90 €

Gâteau au chocolat maison, servi chaud
avec glace vanille et chantilly

Kaiserschmarrn 9,90 €

Dessert autrichien chaud à base d'œufs et de farine, sucre glace et glace vanille

Trio de desserts 13,90 €

Mini fondant au chocolat, glace vanille et Kaiserschmarrn

Boissons chaudes

Maison **Julius Meinl**

Espresso	2,70 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Café Crème	3,10 €
Grand Café Crème	3,80 €
Cappuccino	3,50 €
Café au lait	3,70 €
Latte Macchiato	3,80 €
Moccachino (chocolat chaud & espresso)	3,80 €
Chocolat chaud avec/sans crème	3,50 €
Thés (au choix) (Earl Grey, thé vert jasmin, rooibos vanille, jardin de plantes, camomille, menthe poivrée, Ayurvital relax ou fruits rouges)	2,90 €

Boissons sans alcool

VIO Eaux minerals plate	0,25 l 3,00 €	0,75 l 6,90 €
VIO Mineralwasser moyenne	0,25 l 3,00 €	0,75 l 6,90 €
Eau gazeuse	0,2 l 2,40 €	0,4 l 4,20 €
Coca Cola, Fanta, Sprite	0,2 l 2,70 €	0,4 l 4,90 €
Coca Cola zero, Mezzo Mix	0,2 l 2,70 €	0,4 l 4,90 €
Fuze Ice Tea citron	0,2 l 2,70 €	0,4 l 4,90 €
Schweppes Bitter Lemon		0,2 l 2,70 €
Bière de malt, sans alcool		0,33 l 3,70 €
Limonade maison	pamplemousse rose – fleur de sureau	0,4 l 6,10 €
Thé glacé maison	fruit de la passion – fleur de sureau	0,4 l 6,10 €

Jus & Schorle (eau + jus)

Schorles artisanales de Trier (Golden Jacob):

Golden Jacob (pomme non filtrée)	0,33 l 3,70 €
Rote Golden Jacob (pomme-sureau-cassis)	0,33 l 3,70 €

Weitere Säfte:

Vaihinger Pomme	0,2 l 2,90 €
Vaihinger Cassis	0,2 l 2,90 €
Vaihinger orange	0,2 l 2,90 €
Vaihinger fruit de la passion	0,2 l 2,90 €
Grand vaporisateur de jus	0,4 l 5,00 €

Früh Kölsch – La bière des Colonnais

« Cette bière bien-aimée des habitants de Cologne, à la saveur douce et désaltérante, est une véritable spécialité régionale – un original. À Cologne, on sait profiter de la vie et il y a toujours une bonne raison de trinquer avec une Früh Kölsch. »

Früh Kölsch <i>fraîchement sorti du tonneau</i>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	5,20 €
Früh Radler <i>fraîchement sorti du tonneau</i>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	5,20 €
Früh Schuß <i>fraîchement sorti du tonneau</i>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	5,20 €
Couronne de Früh Kölsch <i>fraîchement sorti du tonneau</i>	11 x 0,2 l			26,00 €
Tonnelet de 10 l (Pittermännchen) <i>(servi à table)</i>				89,00 €
Früh Natur <i>Radler</i>			0,33 l	3,60 €
Früh Kölsch <i>sans alcool</i>			0,33 l	3,60 €
Früh Sport <i>sans alcool</i> <i>(boisson au citron sans alcool)</i>			0,33 l	3,60 €

Viez artisanal « vom Gorges »

Le Thommer Viez, primé, est connu et extrêmement populaire bien au-delà des frontières de la région de Trèves.

Porz Viez	0,4 l	2,90 €
Porz Viez de pétillant	0,4 l	2,90 €
Porz Viez-Limonade	0,4 l	2,90 €
Porz Viez-Cola	0,4 l	2,90 €

Bièrre blanche Erdinger

Erdinger Urweiße <i>non filtrée, pression</i>	0,5 l	5,10 €
Erdinger Weißbier <i>sans alcool</i>	0,5 l	5,10 €

Apéritifs

Riesling Sekt (brut)	0,1 l	3,50 €	0,75 l	22,50 €
<i>Bernard-Massard</i>				
Martini Bianco			5 cl	4,90 €
Campari-Orange			0,2 l	6,20 €
Aperol-Spritz			0,2 l	7,20 €
Lillet Wildberry			0,2 l	7,20 €
Gin Nigra Tonic (avec citron)			0,2 l	8,90 €

Vins blancs et rosés régionaux

Riesling			0,2 l	5,40 €
<i>(au choix : sec, demi-sec ou doux)</i>				
<i>Weingut Thanisch, Lieser</i>				
Riesling Sommerpalais	0,2 l	6,40 €	0,75 l	22,50 €
<i>Demi-sec, Reichsgraf von Kesselstatt</i>				
Pinot gris	0,2 l	6,40 €	0,75 l	22,50 €
<i>Sec, domaine Apel, Nittel</i>				
Pinot blanc	0,2 l	6,40 €	0,75 l	22,50 €
<i>Sec, domaine Apel, Nittel</i>				
Elbling	0,2 l	6,40 €	0,75 l	22,50 €
<i>Sec, domaine Apel, Nittel</i>				
Rosé	0,2 l	6,70 €	0,75 l	23,50 €
<i>Sec, (vom Orchideenfels), domaine Apel, Nittel</i>				

Vins rouges

Pinot noir (Spätburgunder)	0,2 l	6,40 €	0,75 l	22,50 €
<i>Sec, domaine Apel, Nittel</i>				
Primitivo	0,2 l	6,70 €	0,75 l	23,50 €
<i>fruité, sec, doux</i>				
Appassite	0,2 l	6,70 €	0,75 l	23,50 €
<i>Finement sec, plein de fruits</i>				

Spiritueux, liqueurs & eaux-de-vie

Eau-de-vie de fruits	2 cl	2,90 €		
Poire Williams	2 cl	3,30 €		
Mirabelle	2 cl	3,30 €		
Abricot	2 cl	3,30 €		
Liqueur de noisette	2 cl	3,50 €		
Poire Moor (Recommandation du chef)	2 cl	4,90 €		
Eau-de-vie d'abricot	2 cl	6,80 €		
Grappa di Brunello	2 cl	4,30 €		
Sambuca	2 cl	3,50 €		
Pernod	2 cl	3,20 €		
Fernet Branca	2 cl	3,20 €		
Spiritueux rouge	2 cl	2,80 €		
Malteser (glacé)	2 cl	3,50 €		
Jägermeister (glacé)	2 cl	3,50 €		
Line Aquavit (glacé)	2 cl	3,70 €		
Baileys (sur glace)	4 cl	4,50 €		
Ramazzotti (avec glace et citron)	4 cl	4,90 €		
Jack-Daniels avec Cola (sur glace)	5 cl	8,90 €		
Hennessy Cognac	2 cl	3,60 €	4 cl	6,60 €
Jack Daniels Whisky	2 cl	3,60 €	4 cl	6,60 €
Talisker Whiskey	2 cl	6,10 €	4 cl	9,90 €

Boissons spéciales de brasserie colonnaise

Früh-Bierbrand	Fabriqué avec du véritable Früh-Kölsch	2 cl	4,70 €
Stippföttche	liqueur de menthe poivrée	2 cl	3,20 €
Deck & Dönn	Schnapps aux herbes	2 cl	3,20 €
Kabänes	liqueur aux herbes	2 cl	3,20 €

früh bis spät

À nos chers clients,

Les plats nécessitant une cuisson longue (spießbraten, kassler, jarret...) sont préparés plusieurs fois par jour. Il se peut néanmoins qu'ils soient temporairement indisponibles :
comme on dit à Cologne –

« s'il n'y en a plus, il n'y en a plus ! »

Votre satisfaction est notre priorité. N'hésitez donc pas à nous faire part de vos commentaires positifs ou constructifs. Contactez-nous ou envoyez-nous un e-mail à l'adresse suivante : info@frueh-bis-spaet-trier.de. Parce que c'est la seule façon de nous développer et de nous améliorer.

Êtes-vous satisfait ? N'hésitez pas à nous recommander ! Merci beaucoup !

Réservations:

Nous sommes joignables par téléphone du lundi au dimanche à partir de 11h30. En période de pointe, il est possible que notre personnel de service ne soit pas en mesure de répondre à votre appel. Nous vous prions de nous excuser pour la gêne occasionnée. Dans ce cas, vous pouvez également utiliser notre outil de réservation en ligne. Consultez notre site web frueh-bis-spaet-trier.de pour les réservations jusqu'à 20 personnes. Pour les demandes de réservation pour des groupes plus importants, veuillez envoyer un e-mail à : reservierung@frueh-bis-spaet-trier.de

Les propriétaires et toute l'équipe du « early to late » vous remercient de votre visite. À bientôt !

Pour toute question concernant certains aliments et additifs, n'hésitez pas à vous adresser à notre personnel de service. Il vous apportera notre menu spécifique aux allergènes.



= végétarien (si vous souhaitez quelque chose de végétalien, veuillez nous contacter)

Note aux personnes allergiques: En raison de nos méthodes de préparation et de nos locaux, tous nos plats peuvent contenir des traces d'allergènes. **Si vous êtes concerné par des allergies, veuillez contacter le service.** Notre menu d'allergie séparé vous fournira volontiers des informations sur les ingrédients allergènes contenus dans les plats.

Étiquetage des additifs: Nous nous efforçons d'utiliser des aliments frais et sans additifs autant que possible. Cependant, nous utilisons des aliments provenant d'autres entreprises qui utilisent des additifs. Pour toute question concernant certains aliments et additifs, n'hésitez pas à contacter notre service client.

- 1.) Avec colorants = fromage, glace au lait, boissons gazeuses (Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix, thé glacé Fuze, jus), cognac Hennessy, whisky Jack Daniel's, whisky Talisker, schnaps rouge, Campari
- 2.) Conservés = fromage, boudin noir, Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix
- 3.) Avec nitrates = boudin noir, porc fumé
- 4.) Avec antioxydants = fromage, boudin noir, Fanta, Sprite, Mezzo Mix
- 5.) Avec exhausteurs de goût = fromage, porc haché, boudin noir
- 6.) Sulfurisés = Fernet Branca, vins blancs, vins rosés, vins rouges
- 7.) Noircis
- 8.) Cirés = agrumes
- 9.) Avec phosphate
- 10.) Avec protéines de lait
- 11.) Avec édulcorant = Cola Zero
- 12.) Avec un type de sucre
- 13.) Table à base de sorbitol Édulcorant
- 14.) Contenant de la caféine = Tarte au chocolat, Cola, Cola Zero, Mezzo Mix, Fuzetee