



TREVIRIS



Zeichenerklärung Zusatzstoffe

- 1.** mit Farbstoff
- 2.** mit Konservierungsstoffen
- 3.** mit Nitratpökelsalz und Nitrat
- 4.** mit Antioxidationsmittel
- 5.** mit Süßungsmittel
- 6.** mit Phosphat
- 7.** koffeinhaltig

Trotz sorgfältiger Herstellung können unsere Gerichte neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Liebe Gäste,

Wir freuen uns, dass Sie sich für unser Restaurant entschieden haben und heißen Sie im Treviris Grill herzlich Willkommen.

In unserer offenen Küche haben Sie die Möglichkeit, unseren Köchen bei der Arbeit über die Schulter zu schauen.

Unsere Gerichte werden ausschließlich aus frischen Zutaten und unter Verwendung regionaler Produkte zubereitet.

Wir versuchen auch sonst so viel wie mögliche in eigener Produktion herzustellen, so ist unser Spießbraten natürlich selbst gerollt, alles selber frisch eingelegt und unser A und O ist es das E zu vermeiden wo es nur geht.

Aufgrund der frischen Zubereitung der einzelnen Gerichte kann es zu kurzen Wartezeiten kommen.

Wir bedanken uns für Ihr Verständnis.

Guten Appetit,

Ihr Treviris Grill Team



FRISCH VOM GRILL

Trierer Schwenkbraten (Schweinekamm) mit Kräuterbutter und Speckkartoffelsalat ³⁴	10,80
Trierer Spießbraten ³⁴ (Schweinekamm) mit Bratkartoffeln und Krautsalat	12,80
Römerpfanne Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce, Rösti und Salat	13,80
Grillplatte Trevisis Steaks vom Schwein, Hähnchen und Rind mit verschiedenen Saucen mit Ofenkartoffel und Tagesgemüse	14,50
Fitnesssteller Schweinesteak gefüllt mit eiseler Schinken ³⁴ und Pfeffer Bergkäse mit gemischtem Salat	10,80
2 Frische Bratwürste ³⁴⁰ (grob Schwein oder fein Kalb) mit Pommes und Salat	9,80



SALATE

Griechischer Hirtensalat gemischte Salatvariation mit Fetakäse, Oliven und Zwiebeln	9,50
Salatteller Trevis gemischte Salatvariation mit Hähnchenstreifen und Champignons	10,80
Salatteller Tonno gemischte Salatvariation mit Thunfisch und geriebenem Käse	11,80

Zu unseren Salaten reichen wir wahlweise Vinaigrette oder Joghurtdressing

Moselforelle Müllerinnen Art Moselforelle in Butter gebraten mit Salzkartoffeln	9,80
Moselforelle mit Mandelbutter Moselforelle gebraten mit Mandelbutter und Bratkartoffeln	10,80
Beilagensalat	2,80

MOSEL FORELLE



VOM RIND

Rumpsteak 200gr. mit gedünsteten Zwiebeln und Champignons mit Pommes Frites	18,80
Rumpsteak 200gr. an Kräuterbutter mit Ofenkartoffel	18,80
Rumpsteak 200gr. an Pfeffersauce mit Bratkartoffeln	18,80
Belegensalat	2,80

BURGER

Hamburger Pommes Frites	10,20 + 2,60
Crunchy Chicken Burger Pommes Frites	11,20 + 2,60
Extras:	
Käse	0,60
Bacon ^{3,4}	1,00
Belegensalat	2,80



SCHNITZEL

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Zitrone	10,50
Camperschnitzel mit Paprikasauce und Pommes Frites	11,80
Meulenwaldschnitzel mit Champignonrahmsauce und Pommes Frites	11,80
Cordon Bleu (gefüllt mit Kochschinken ^{3,48} und Weichkäse) mit Pommes Frites und Zitrone	12,80
Beilagensalat	2,80
Pinocchio Chicken Nuggets mit Pommes Frites	6,80
Pumukl Schnitzel mit Pommes Frites mit Sauce nach Wahl	6,80
Mickey Mouse ^{3,48} Eine frische Bratwurst (grob oder fein) mit Bratkartoffeln	6,80
Räuberteller für kleine Piraten und Piratinnen	0,00

FÜR UNSERE
KLEINEN
GÄSTE



KARTOFFEL KREATIONEN

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand
und Beilagensalat 7,90

Ofenkartoffel mit Hähnchenbrust
Kräuterschmand und Beilagensalat 9,50

Ofenkartoffel mit Graved Lachs^{*}
Kräuterschmand und Beilagensalat 10,80

VEGETARISCH

Tagliatelle Andalusien 10,50
mit mediterranem Gemüse, Rucola und Parmesan Spänen

Rote Beete Salat 8,40
mit Bratkartoffeln und Spiegelei



Vanilleeis mit warmer Grütze

3 Kugeln Vanilleeis mit hausgemachter rote Grütze und Sahne

4,90

Warmer Apfelstrudel

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

4,80

In der Erdbeersaison:**Erdbeerbecher**

3 Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne

4,90



**BIER
VOM FASS**

Bitburger Pils	0,4l	3,40
	0,3l	2,60
Bitburger Radler ⁴	0,4l	3,40
	0,3l	2,60
Bitburger Cola Bier ^{1A7}	0,4l	3,40
	0,3l	2,60
Bitburger Schuß	0,4l	3,40
	0,3l	2,60
Erdinger Weizenbier	0,5l	4,20

**AUS DER
FLASCHE**

Diebels Altbier	0,33l	2,90
Erdinger Weizenbier Dunkel	0,5l	4,20



Kandi Malz 0,33l 2,90

Bitburger Alkoholfrei 0,0% 0,33l 2,90

Bitburger Radler Alkoholfrei 0,0% 0,33l 2,90

Erdinger Alkoholfrei 0,5l 4,20

Viez 0,4l 1,90

Viez Limo ^{1,3} 0,4l 2,20

Viez Cola ^{1,87} 0,4l 2,20

Viez Sprudel 0,4l 2,20

ALKOHOL-
FREIES BIER

VIEZ



MOSELWEIN

Rivaner trocken als Schote	0,2l 0,2l	3,30 3,30
Riesling Spätlese trocken als Schote	0,2l 0,2l	4,20 4,20
Dornfelder Rotwein trocken als Schote	0,2l 0,2l	3,80 3,80
Weißer Burgunder halbtrocken als Schote	0,2l 0,2l	3,80 3,80
Rosé halbtrocken 1 als Schote	0,2l 0,2l	3,80 3,80
Der Studentenkrug lieblich als Schote	0,2l 0,2l	3,30 3,30
Riesling Spätlese lieblich als Schote	0,2l 0,2l	4,20 4,20

Unsere Weine beziehen wir vom „Weingut Gehlen“. Das ist ein Familienbetrieb, der sich mittlerweile in der dritten Generation befindet. Seit über 100 Jahren werden hier, in den besten Treren Lagen auf 4,5 Hektar Fläche, die für die Mosel charakteristischsten Rebsorten: Riesling, Rivaner, Weißer Burgunder und Grauburgunder sowie die roten Rebsorten: Blauer Spätburgunder und Dornfelder angebaut.



SOFTDRINKS

Coca Cola ^{1A7}	0,4l 0,2l	3,60 2,10
Coca Cola Light ^{1AA7}	0,4l 0,2l	3,60 2,10
Fanta ^{1A}	0,4l 0,2l	3,60 2,10
Sprite	0,4l 0,2l	3,60 2,10
Spezi ^{1A,87}	0,4l 0,2l	3,60 2,10
Gerolsteiner Still	0,75l 0,2l	4,90 2,10
Gerolsteiner Sprudel	0,75l 0,2l	4,90 2,10



SÄFTE VON GRANINI

KAFFE & TEE

Apfelschorle	0,4l 0,2l	3,60 2,30
Apfelsaft	0,2l	2,30
Orangensaft	0,2l	2,50
Kaffee ⁷		2,20
Espresso ⁷		2,20
Doppelter Espresso ⁷		3,80
Cappuccino ⁷		2,60
Heiße Schokolade		2,40
Café au Lait ⁷		2,80
Latte Macchiato ⁷		3,20
Tee		2,00
Kamille, Pfefferminze, Früchte, Schwarzer Tee		



SPIRITUOSEN

Williams Christ Birne Winzerbrand	2cl	3,20
Mirabellenbrand Winzerbrand	2cl	3,20
Apfelbrand Winzerbrand	2cl	2,50
Trester Winzerbrand	2cl	2,50
Ochsentropf Kräuterschnapps Winzerbrand	2cl	3,20
Cognac	2cl	4,90
Ramazotti	4cl	3,80



