

MENÜ

CAFÉ RESTAURANT BIERGARTEN

Historischer Bahnhof



Historie

Das Bahnhofsgebäude von Konz wurde gegen Ende des 19. Jahrhunderts errichtet. Es ist ein Zeugnis der Industrie- und Eisenbahnkultur.

VIELFALT UND QUALITÄT

Entdecken Sie den Historischen Bahnhof



Frühstücksbuffet

Immer sonntags 9:30 - 11:30 Uhr

ab 12 - 14:30 Uhr à la carte



Mittagstisch

Unser wechselnder Mittagstisch 11:30 - 14:30 Uhr



14:30 - 17:30 Uhr verschiedene Kuchen und Torten von der Konditorei Raab Trier





Abendessen

17:30 - 21:30 Uhr à la carte

VORSPEISE	
Brotkorb mit drei verschiedenen Dips vegan	5,50€
Lachs Crème Fraîche Crêpe Törtchen Salatrose / Honig - Dill - Mayonnaise	11,00€
Gegrillte Knoblauchgarnelen Dreierlei Kürbis / Schwarze Walnuss / leichter Zitronengrasschaum	16,00€
Carpaccio vom heimischen Rind Trüffelcreme / Basilikumpesto / Pinienkerne / Rucola / Parmesan	15,00€
Pochiertes Bio Ei Frischer Blattspinat / Wintertrüffel / Kartoffelpüree / Trüffelschaum vegan	12,00€
Rinderkraftbrühe Markklößchen / Flädle / frische Petersilie	9,00€
Hokkaido Kürbiscremesuppe Kürbispraline im Kataifi - Teig / Kürbiskerne / Kürbisöl vegan	9,00€
SALATE	
Beilagensalat mit Rohkost	4,50€
Geräucherte Entenbrust Blattsalat / Feldsalat / Möhre / Gurke / Quinoa / Crostinis Radieschen / Sprossen / Tomaten / Walnuss Vinaigrett	15,00€
Gebeizter Lachs Blattsalat / Möhre / Gurke / Rote Beete / brauner Reis Sprossen / Crostinis / Tomaten / Dill - Vinaigrette	15,00€
Falafel Blattsalat / Möhre / Gurke / gebackene Kidneybohnen / Kichererbsen Geröstetes Fladenbrot / Knoblauch / Tomate / Tahin – Joghurt – Vinaigrette	13,00€

HAUPTGANG	
Filet von der Dorade Royale Mediterranes Gemüse / Rosmarinkartoffeln / Basilikumpesto	16,00€
Tranche vom Label Rouge Lachs Kohlrabi in Dill - Rieslingrahm / gemischter Kräuterreis	22,00€
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust Pastinakenpüree / Rosenkohlgemüse / Moosbeerenjus	24,00€
"Eisenbahner" Rinderrückensteak (ca. 250 g / medium gebraten) Zwiebel – Pilz - Gemüse / Kartoffelgratin / Kräuterbutter	23,00€
Geschmorte Rinderbäckchen Apfel Rotkohl / Semmelknödel / Bröselbutter	19,00€
Käsespätzle Röstzwiebeln / Emmentaler / Bergkäse / Frühlingszwiebel vegan	14,00€
Serviettenknödel Frische Waldpilze / Rahm / frische Kräuter / Tête de Moine vegan	16,00€
"Schaffnerpfanne" Schweinefiletmedaillons / Champignonrahm / Speck - Rahmwirsing / Butterspätzle	16,00€
Wiener Kalbsschnitzel Zitrone / Kapern / Sardellen / Kartoffelsalat (Essig – Öl) / Salatgarnitur	18,00€

Weitere Gerichte sowie vegane Empfehlungen entnehmen bitte unseren Tafel - Aufstellern.

DESSERT	
Süßes Gläschen Dunkle Schokoladenmousse / Kaffee-Creme-Brûlée / Apfel-Zimt-Mascarponecreme / Cremiger Milchreis mit Schokoladensauce	4,50€
Schokoladentörtchen flüssiger Kern / marinierte Mandarinen und Vanille-Eiscreme	9,00€
Vanilleparfait Gebrannte Mandeln / Milchschaum / Kumquat	9,00€
Topfenmousse Gebackene Hippe / eingelegte Orangen	13,00€
Kuchen (Tagesempfehlung)	4,20€
Espresso Dolce Espresso und I süßes Gläschen	4,90€
Variation ausgesuchter Käsesorten 3 verschiedene Käsesorten / Früchtebrot / Chutney	11,00€

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Ich weiss nicht Kalbsschnitzel / Pommes frites	9,00€
lst mir egal Spaghetti Bolognesesauce	7,00€
Ich will das nicht Chicken Nuggets / Pommes frites	6,00€
Irgendwas Butterspätzle mit Rahmsauce	6,00€
Portion Pommes frites	3,50€

Kulinarik

Die Maxime unserer Küche ist die artgerechte Herkunft der Produkte, deren Frische, ihre saisonale und regionale Verbundenheit sowie Vielfalt und Qualität. Mit unserer deutschen regionalen Küche.



SOFTDRINKS & SÄFTE		
Coca-Cola / Zero / Fanta / Sprite / Lift / Zitrone	0,3l 0,5l	3,20 € 4,50 €
VIO Schorle Schwarze Johannisbeere VIO Schorle Apfel	Fl. 0,3l Fl. 0,3l	3,40 € 3,40 €
VIO Medium	FI. 0,25l FI. 0,75l	2,60 € 5,90 €
Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale / Spice Ginger	0,3l 0,5l	3,20 € 4,50 €
Vaihinger Säfte	0,21	2,80€
Orangensaft / Bananensaft	0,41	4,80€
Saftschorle	0,51	4,50 €
TEE		
TEE Baroness Grey Tea Grüntee		3,00€
100% BIO-Umsetzung mit Darjeeling, Assam, Grüntee und Zitronengrad		
English Breakfast Schwarztee 100% BIO-Umsetzung einer traditionellen Blattmischung aus Indien- und Ceylon Tees		3,00€
Rooibos Pur Kräutertee 100% BIO-Umsetzung mit südafrikanischem Rotbusch in seiner reinsten Form, ohne Koffein		3,00€
Pfefferminztee Kräutertee 100% BIO-Umsetzung grob geschnittene, unbehandelte Pfefferminzblätter	,	3,00€
Kräutergarten Kräutertee aus Zitronengras, Nanaminze, Rotbusch und Süßholz		3,00€
Kamillenblüten Kräutertee Hochwertige Kamillenblüten mit intensivem Aroma und zartem Duft		3,00€
Sommerbeeren Früchtetee		3,00€



Komposition aus sommerlichen Apfelstücken, Hibiskusblüten und feinen Beeren

HEISSGETRÄNKE		
Café Crema	2,80€	3,80€
Café Crema koffeinfrei	2,80€	3,80€
Espresso		2,30€
Espresso Doppio		3,20€
Espresso Macchiato		2,80€
Cappuccino		2,90€
Heiße Schokolade mit Sahne		3,20 € 3,40 €
Latte Macchiato mit Flavour Caramel mit Flavour Haselnuss mit Flavour Vanille mit Flavour weiße Schokolade		3,20 € + 0,50 € + 0,50 € + 0,50 € + 0,50 €
Bailey's Macchiato		3,80€

LAVAZZA TIERRA BRASILE

Ein samtiger Espresso mit intensivem Charakter aus nachhaltigem Anbau. Eine ausgezeichnete Mischung aus brasilianischem Arabica-Kaffee und "Conillon" – einer gewaschenen Robusta-Variante –, die einen Espresso mit intensivem Profil und verfeinertem Geschmack erzeugt. Die Mischung zeichnet sich durch milde Noten aus, die den Gaumen mit einer perfekten Balance aus Süße, Kakao und Haselnüssen umhüllen. Das sanfte Rösten nach der alten "Trommel"-Methode garantiert einen perfekten Espresso.

Seit 2002 arbeitet Lavazza mit lokalen Gemeinden daran, die Bedingungen in seinen zahlreichen Kaffeeanbauregionen ganzheitlich stetig zu verbessern. Das Programm streckt sich über 24 Projekte in 17 Ländern und wird gemeinsam mit 94.000 Kaffeeproduzenten umgesetzt. Seit dem Beginn basiert die Initiative auf drei starken Grundprinzipien: beste Produktqualität, nachhaltigeUnterstützung kleiner Gemeinden sowie achtsamer Umgang mit der Umwelt.

Tierra Brasile enthält Kaffee aus der Region Lambari, in der Lavazza kleine Kaffeebauern dabei unterstützt, Anbautechniken zu verbessern und damit unter anderem besser auf klimatische Veränderungen vorbereitet zu sein.

