

*Crames*

## STEAKS

### QUALITÄT AUS ARGENTINIEN

|  |         |
|--|---------|
| <b>Rumpsteak</b> mit Zwiebeln und Knoblauch        | 23,90 € |
| <b>Rumpsteak</b> mit Wollschweinspeck und Zwiebeln | 25,40 € |
| <b>Rumpsteak</b> mit Shrimps und Knoblauch         | 27,50 € |
| <b>Rumpsteak</b> in Pfefferrahmsoße<br>(300 Gramm) | 25,90 € |

### BLACK ANGUS DRY AGED BEEF

Unser Black Angus Beef stammt von den weiten Weidelandschaften Irlands. Durch die idealen klimatischen Verhältnisse auf der Insel können die Rinder von März bis Oktober eine lange Weideperiode genießen.

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| <b>Angus Beef</b> 250 g | 26,90 € |
| <b>Angus Beef</b> 500 g | 38,50 € |

Zu unserem Angus Beef servieren wir gebratene Zwiebeln mit Knoblauch!

### URUGUAY „GRAINFED BEEF“

Herford & Angus Rassen aus Uruguay!  
26 Monate auf ausgedehnten Weideflächen  
120 Tage Getreidefütterung!

Dies sorgt für die einzigartige Marmorierung des Fleisches, was zur besonderen Zartheit und zum ausgezeichneten Geschmack beiträgt!

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| <b>Grainfed Steak</b> 200 g | 15,90 € |
| <b>Grainfed Steak</b> 300 g | 21,90 € |
| <b>Grainfed Steak</b> 500 g | 32,50 € |

Zu unseren Grainfed Steaks servieren wir gebratene Zwiebeln mit Knoblauch!

Dazu reichen wir einen Beilagensalat und Pommes, wahlweise auch Bratkartoffeln oder Mandelbällchen

## SPECIAL II

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| <b>Schnitzel „Mangalitzä“</b> | 16,90 € |
|-------------------------------|---------|

Mit dem „weißen Rückenspeck“ vom Wollschwein, gebratenen Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat



**WIR FREUEN UNS  
AUF IHREN  
BESUCH!**

Ihr Gasthaus Crames-Team

**TEL 0651 9952048**

**WWW.GASTHAUS-CRAMES.DE**

**Preisänderungen unter Vorbehalt**



**SPEISEKARTE**



**TEL 0651 9952048**

**Aktuelle Öffnungszeiten  
finden Sie unter  
www.gasthaus-crames.de**

**Montag ist unser Ruhetag! (Außer feiertags)**

**Biewerer Straße 70 • 54293 Trier-Biewer**

## FLAMMKUCHEN

|   |         |
|---|---------|
| <b>1. Elsässer Art</b> Zwiebeln, Speck <sup>10</sup>  | 8,90 €  |
| <b>2. Elsässer Spezial</b> Zwiebeln, Speck, Champignons, Knoblauch <sup>10</sup>                    | 9,50 €  |
| <b>3. Lauch Speck</b> Lauch, Speck, Feta <sup>10</sup>  | 8,90 €  |
| <b>4. Curry Huhn</b> Hähnchenbruststreifen, Ananas, Curry <sup>h</sup>                              | 9,80 €  |
| <b>5. Salami</b> Salami, Zwiebeln, Käse <sup>1,3,6</sup>  | 8,90 €  |
| <b>6. Münster</b> Zwiebeln, Speck, Münsterkäse <sup>10</sup>  | 8,90 €  |
| <b>7. Vegetarisch</b> Zwiebeln, Champignons, Paprika, Gouda   | 8,90 €  |
| <b>8. Feta Oliven</b> Feta, Oliven, Tomaten <sup>11</sup>   | 8,90 €  |
| <b>9. Peperoni</b> Zwiebeln, Peperoni, Speck, Gouda <sup>1,9,10</sup>                               | 8,90 €  |
| <b>10. Crames</b> Speck, Blauschimmelkäse, Knoblauch <sup>1,8,9,10</sup>                            | 8,90 €  |
| <b>11. Hawaii</b> Schinken, Käse, Ananas <sup>1,9,10</sup>  | 8,90 €  |
| <b>12. Italia</b> Tomate, Mozzarella, Basilikum   | 8,90 €  |
| <b>13. Speziale</b> Lachs, Meerrettich <sup>d,c,a</sup>   | 11,90 € |
| <b>14. Camembert</b> mit Preiselbeeren  | 8,90 €  |
| <b>15. Biewer</b> Schinken, Paprika, Lauch, Champignons, Tomate, Mozzarella und Gouda <sup>10</sup> | 10,50 € |
| <b>16. Ziege</b> Ziegenkäse, Rosmarin, Honig  | 8,90 €  |
| <b>17. Schwedisch</b> Birne, Zwiebeln, Blauschimmelkäse   | 8,90 €  |
| <b>18. Forelle</b> Forellenfilet, Meerrettich, Dill, Pfeffer <sup>d</sup>                           | 11,50 € |
| <b>19. Thunfisch</b> Thunfisch, Zwiebeln, Tomate <sup>d</sup>                                       | 9,50 €  |
| <b>20. Shrimps</b> Shrimps, Tomate, Knoblauch <sup>b</sup>  | 11,50 € |
| <b>21. Marco</b> Zwiebeln, Wollschweinspeck und Black Print Schinken <sup>1,10</sup>                | 9,50 €  |
| <b>22. Steakhouse</b> mit 200 gr. Rumpsteak, Ruccola, Zwiebeln und Balsamico Glace                  | 14,50 € |
| <b>23. Pulled Pork</b> mit Zwiebeln und Barbecue <sup>1,8,9,10</sup>                                | 9,50 €  |
| <b>24. Trier</b> mit Limburger, Zwiebeln und Feigensenf   | 9,50 €  |

## SÜSSE FLAMMKUCHEN

|  |        |
|--|--------|
| <b>25. Apfel</b> Apfelscheiben, Zimt und Zucker            | 8,50 € |
| <b>26. Apfel Calvados</b> Apfel, Calvados, Zimt und Zucker | 9,50 € |
| <b>27. Himbeer</b> Himbeeren, Vanilleeis, Himbeergeist     | 9,50 € |
| <b>28. Sabine</b> Banane und Nutella                       | 8,90 € |
| <b>29. Annika</b> Melone, Nutella, Haselnusskrokant        | 8,90 € |

Alle Flammkuchen enthalten Rahm <sup>9,a,c</sup>

## BROT & CO

|   |        |
|---|--------|
| <b>Hausmacher Brote</b> <sup>a</sup><br>mit Blut- und Leberwurst <sup>8,9</sup><br>mit Schinken roh oder gekocht <sup>10</sup><br>mit Limburger Käse<br>mit Bauernsülze und Zwiebeln <sup>8,9</sup> | 8,90 € |
| <b>Hausmacher Schlachtplatte</b> <sup>a</sup>   | 9,80 € |
| <b>Strammer Max</b> mit rohem Schinken und Spiegelei <sup>10, a</sup>   | 9,50 € |
| <b>Hawaii Toast</b> auf frischem Brot <sup>10, a</sup>  | 8,90 € |
| <b>Rührei (3 Eier)</b> mit Schinken und Brot  | 5,90 € |

## SALATE

|  |         |
|--|---------|
| <b>Beilagensalat</b> klein   | 2,00 €  |
| <b>Beilagensalat</b> groß  | 3,50 €  |
| <b>Salatteller „Garnelen“</b> <sup>b</sup>                           | 16,90 € |
| <b>Salatteller „Hirten“</b> mit Oliven und Feta                      | 13,50 € |
| <b>Italienischer Salat</b> mit Schinken und Käse <sup>1,8,9,10</sup> | 13,50 € |
| <b>„Chicken“ Salat</b> mit Hähnchenbruststreifen                     | 15,90 € |
| <b>„Fitness“ Salat</b> mit gebratenen Äpfeln und Champignons         | 13,90 € |
| <b>„Meer“ Salat</b> mit viel Fisch aus dem Hause <sup>d,9,a,b</sup>  | 18,90 € |

## FISCHKARTE

|  |         |
|--|---------|
| <b>Lachsforellenfilet geräuchert</b> (Tiergarten Forelle) mit Bratkartoffeln <sup>10</sup> und Salat | 16,50 € |
| <b>Hausgemachte Sahne Matjes Filet</b> mit Speckkartoffeln   | 10,90 € |
| <b>Hausgemachte Sahne Matjes Filet</b> mit Brot  | 8,50 €  |
| <b>Flammkuchen „Shrimps“</b> mit Shrimps, Tomaten und Knoblauch                                      | 11,50 € |
| <b>Flammkuchen „Speziale“</b> mit Räucherlachs und Meerrettich                                       | 11,90 € |
| <b>Flammkuchen „Forelle“</b> mit Forellenfilet, Meerrettich, Dill und Pfeffer                        | 11,50 € |
| <b>Flammkuchen „Thunfisch“</b> mit Thunfisch, Tomaten und Zwiebeln                                   | 9,50 €  |

## HAUPTSPEISEN

|   |         |
|---|---------|
| <b>Flieten (6 Stück)</b> mit Brot und Knoblauchsoße <sup>8,9,a,c,k</sup>  | 8,50 €  |
| <b>Flieten (10 Stück)</b> mit Brot und Knoblauchsoße <sup>8,9,a,c,k</sup> | 12,50 € |
| <b>Flieten (6 Stück)</b> mit Pommes und Salat <sup>8,9,a,c,k</sup>        | 11,50 € |
| <b>Flieten zusätzlich</b> je Stück  | 1,50 €  |
| <b>Bauernsülze</b> mit Bratkartoffeln <sup>1,8,9,10</sup>                 | 11,50 € |
| <b>St. Louis Style Ribs</b> <sup>8,k,f</sup>                              | 15,90 € |
| <b>Schashlik mit Nieren</b> Bacon und Zwiebeln                            | 9,90 €  |
| <b>Pulled Pork Teller</b> Nacken auf Niedrigtemperatur gegart             | 12,50 € |

## SCHNITZEL

|  |         |
|--|---------|
| <b>Schnitzel</b> knusprig paniert <sup>7,c,a</sup>   | 13,50 € |
| <b>Schnitzel „Hawaii“</b> mit Schinken, Gouda, Ananas <sup>7,10,c,a</sup>                              | 15,50 € |
| <b>Schnitzel „Hawaii Spezial“</b> mit Schinken, Champignon, Ananas und Hollandaise <sup>7,10,c,a</sup> | 16,90 € |
| <b>Schnitzel „Holzfäller“</b> mit Bacon, Zwiebel, Spiegeleier <sup>7,10,c,a</sup>                      | 16,90 € |
| <b>Schnitzel „überbacken“</b> mit Käse und Schinken <sup>7,10,c,a</sup>                                | 15,30 € |
| <b>Schnitzel „Jäger-Art“ oder „Zigeuner-Art“</b> <sup>7,10,c,a</sup>                                   | 15,50 € |
| <b>Schnitzel „Pfeffer“</b> mit Pfefferrahmsoße <sup>7,10,c,a,f</sup>                                   | 15,50 € |
| <b>Schnitzel „Limburger“</b> mit Limburger und Zwiebeln <sup>7,c,a</sup>                               | 15,90 € |
| <b>Schnitzel „Champignon“</b> mit frischen Champignons, Zwiebeln, Knoblauch <sup>7,c,a</sup>           | 16,50 € |
| <b>Schnitzel „Italia“</b> mit Salami, Tomaten und Mozzarella <sup>7</sup>                              | 16,50 € |
| <b>Schnitzel „Camembert“</b> mit Camembert und Preiselbeeren <sup>7,c,a</sup>                          | 16,50 € |

## SPECIAL I

|   |         |
|---|---------|
| <b>Crames Burger</b> vom Charolais Rind (180 g) Käse, Zwiebeln, Gurke, Tomaten, Bacon, Chilli-Cheese- und BBQ-Bier-Sauce        | 12,80 € |
| <b>Pulled Pork Burger</b> Nacken auf Niedrigtemperatur gegart Käse, Zwiebeln, Gurke, Tomaten, Chilli-Cheese- und BBQ-Bier-Sauce | 12,50 € |
| Dazu reichen wir einen Beilagensalat und Pommes, wahlweise auch Bratkartoffeln oder Mandelbällchen                              |         |
| <b>Portion Pommes</b>   | 3,00 €  |
| <b>Portion Bratkartoffeln</b> <sup>10</sup>   | 3,50 €  |
| <b>Portion Süßkartoffeln Pommes</b>   | 3,50 €  |
| <b>Portion Mandelbällchen</b> <sup>c,a</sup>  | 3,50 €  |