

*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 (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	27,90 €
<b>Angus Beef</b> 500 g	39,80 €

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	16,90 €
<b>Grainfed Steak</b> 300 g	22,90 €
<b>Grainfed Steak</b> 500 g	34,50 €

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>	17,90 €
-------------------------------	---------

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](http://www.gasthaus-crames.de)

Montag ist unser Ruhetag! (Außer feiertags)

Biewerer Straße 70 • 54293 Trier-Biewer

<sup>1</sup> Konservierungsstoffe | <sup>2</sup> Sulfite | <sup>3</sup> Farbstoffe | <sup>4</sup> Koffein | <sup>5</sup> Chininhaltig | <sup>6</sup> Säuerungsmittel E 575  
<sup>7</sup> Farbstoffe Carotin | <sup>8</sup> Geschmacksverstärker | <sup>9</sup> Antioxidationsmittel E 302 | <sup>10</sup> Phosphat  
<sup>11</sup> Geschwärzt | <sup>a</sup> Glutenhaltig | <sup>b</sup> Krebstiere | <sup>c</sup> Eier | <sup>d</sup> Fisch | <sup>e</sup> Erdnüsse | <sup>f</sup> Sojabohnen | <sup>g</sup> Milch  
<sup>h</sup> Schalenfrüchte | <sup>i</sup> Sesamsamen | <sup>k</sup> Senf | <sup>l</sup> Sellerie | <sup>m</sup> Sulphite | <sup>n</sup> Lupine | <sup>o</sup> Weichtiere

## FLAMMKUCHEN

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

## SÜSSE FLAMMKUCHEN

<b>25. Apfel</b> Apfelscheiben, Zimt und Zucker	9,50 €
<b>26. Apfel Calvados</b> Apfel, Calvados, Zimt und Zucker	10,50 €
<b>27. Himbeer</b> Himbeeren, Vanilleeis, Himbeergeist	10,50 €
<b>28. Sabine</b> Banane und Nutella	9,90 €
<b>29. Annika</b> Melone, Nutella, Haselnusskrokant	9,90 €

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

## BROT & CO

<b>Hausmacher Brote</b> <sup>a</sup> mit Blut- und Leberwurst <sup>8,9</sup> mit Schinken roh oder gekocht <sup>10</sup> mit Limburger Käse 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	12,50 €
<b>Flammkuchen „Speziale“</b> mit Räucherlachs und Meerrettich	12,90 €
<b>Flammkuchen „Forelle“</b> mit Forellenfilet, Meerrettich, Dill und Pfeffer	12,50 €
<b>Flammkuchen „Thunfisch“</b> mit Thunfisch, Tomaten und Zwiebeln	10,50 €

## 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>	14,50 €
<b>Schnitzel „Hawaii“</b> mit Schinken, Gouda, Ananas <sup>7,10,c,a</sup>	16,50 €
<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>	16,50 €
<b>Schnitzel „Jäger-Art“ oder „Zigeuner-Art“</b> <sup>7,10,c,a</sup>	16,50 €
<b>Schnitzel „Pfeffer“</b> mit Pfefferrahmsoße <sup>7,10,c,a,f</sup>	16,50 €
<b>Schnitzel „Limburger“</b> mit Limburger und Zwiebeln <sup>7,c,a</sup>	17,50 €
<b>Schnitzel „Champignon“</b> mit frischen Champignons, Zwiebeln, Knoblauch <sup>7,c,a</sup>	17,90 €
<b>Schnitzel „Italia“</b> mit Salami, Tomaten und Mozzarella <sup>7</sup>	17,90 €
<b>Schnitzel „Camembert“</b> mit Camembert und Preiselbeeren <sup>7,c,a</sup>	17,90 €

## SPECIAL I

<b>Crames Burger</b> vom Charolais Rind (180 g) Käse, Zwiebeln, Gurke, Tomaten, Bacon, Chilli-Cheese- und BBQ-Bier-Sauce	14,90 €
<b>Pulled Pork Burger</b> Nacken auf Niedrigtemperatur gegart Käse, Zwiebeln, Gurke, Tomaten, Chilli-Cheese- und BBQ-Bier-Sauce	14,90 €
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 €