



**SCHLACHTHOF**  
BRASSERIE  
by Klaus Erfort

**MENU DU MIDI**  
17.09. - 20.09.2019

**ENTRÉE**

**Rosa Roastbeef**  
mit Melonen-Apfelsalsa und Ingweröl

oder

**Kürbissuppe**  
mit Kürbiskernen und Kernöl

**PLAT**

**Singl Ringl**  
mit Dijonsenf, Bratkartoffeln und grünem Salat

oder

**Moules marinières**  
mit Estragon, Schalotten und Pommes allumettes

**DESSERT**

**Crème brûlée - 5€**

*Entrée & Plat: 15 €  
Plat: 10 €*

JEDEN MITTAG AUSSER SONNTAGS  
TOUT LES MIDIS SAUF LE DIMANCHE

**Pulled Pork**  
mit Avocado, Tomaten und  
Streichholzkartoffeln – 12 €

**Steak frites**  
mit Sauce béarnaise  
und grünem Salat – 15 €



**ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

0.5 l – Gerolsteiner Sprudel / Naturell – 3.90 €

1.0 l – Badoit – 7.80 €

1.0 l – Evian – 7.80 €

0.2 l / 0.4 l – Apfelschorle – 2.60 € / 4.30 €

0.2 l – Cola – 2.70 €

0.2 l – Cola light, Cola Zero – 2.70 €

0.25 l – Orangina – 3.10 €

0.2 l – Bitter Lemon – 2.90 €

0.2 l – Tonic Water – 2.90 €

0.2 l – Apfelsaft – 2.90 €

0.2 l – Orangensaft – 2.80 €



**BIERE VOM FASS**



0.1 l / 0.4 l / 0.25 l – König Pilsener – 1.50 € / 3.60 € / 2.60 €

**BIERE**

0.25 l – Radler – 2.60 €

0.25 l – Cola-Bier – 2.60 €

0.3 l – Bruch Zwickel – 2.80 €

0.5 l – Benediktiner Weißbier hell / dunkel / alk.frei – 4.10 €

0.33 l – König Pilsener alk.frei – 3.00 €



**WARME GETRÄNKE**

Ristretto – 2.70 €

Espresso – 2.70 €

Doppelter Espresso – 4.90 €

Kaffee – 2.70 €

Cappuccino – 3.20 €

Milchkaffee – 3.20 €

Tee – 2.70 €



**LA CARTE**

*Semaine 16.09. - 22.09.*

**SCHLACHTHOF**  
BRASSERIE  
by Klaus Erfort



## LES FRUITS DE MER

### Crevettes roses

6 Stück, mit Mayonnaise und Safranaioli – 14 €

### Austern fine de claire n° 2

6 Stück, mit Himbeervinaigrette und Chesterbrot – 21 €



## LES HORS D'OEUVRE

### Soupe à l'oignon

Französische Zwiebelsuppe mit Gruyère – 8 €

### Salade Lyonnaise

mit Frisée, Lardons und pochiertem Ei – 10 €

### Escargots

Weinbergschnecken, gratiniert mit Petersilienbutter – 11 €

### Burrata

mit Strauchtomaten, Bayonner Schinken und Oliven – 12 €

### Artischocke

mit Vinaigrette und mallorquinischer Aioli – 13 €

### Lachs Ceviche

roh mariniert mit Avocado, Jalapenos und Mango – 14 €

### Foie Gras

mit Quittengelee und geröstetem Bauernbrot – 21 €



## MENU DU MOIS

### Rindertatar

mit Crème fraîche, Piment d'espelette und Wachtelei

### Schottischer Wildlachs

mit Pfifferlingsragout und Selleriemousseline

### île flottante

mit Vanillesauce und Karamellmandeln

39 €

*Gerne servieren wir Ihnen zum Menü  
die begleitenden Weine.*



## SÉLECTION DU GRILL

**Rumpsteak** vom argentinischen Weideochsen 180g / 250g – 21 € / 26 €

**Rinderfilet** vom französischen Charolais-Rind 200g – 32 €

**Flank Steak** vom amerikanischen Black Angus 300g – 31 €

**Dry Aged Entrecôte** vom Simmentaler Rind  
*ca. 30 Tage gereift* 250g / 350g – 29 € / 35 €

**Kalbskotelett** Veau Blanc 300g – 32 €

**Rib Eye Steak** vom amerikanischen Black Angus 350g – 42 €

**Chateaubriand** vom französischen Charolais-Rind 450g  
für 2 Personen (35 Min.) – 33 € p.P.

**Dry Aged Côte de boeuf** vom irischen Weideochsen  
800g am Knochen gebraten,  
für 2 Personen (35 Min.) – 36 € p.P.

*Zu allen Grillgerichten servieren wir eine Sauce Ihrer Wahl,  
Marktgemüse und Pommes allumettes.*



## LES SAUCES + 1 €

Thymian-Jus - Café de Paris Butter - Pfefferrahm  
Dijonnaise - Sauce béarnaise

## LES GARNITURES + 3 €

Grüner Salat - Rosmarinkartoffeln - sautierter Blattspinat  
Pommes allumettes - Marktgemüse - Frites

## SCHWAMMS STEAKKULTUR

Mit unseren nationalen und internationalen  
Fleisch – Variationen möchten wir die Traditionen rund um das  
Fleischerhandwerk kultivieren und pflegen. Dazu zählen unter  
anderem die sorgsame Auswahl der Fleischstücke durch unsere  
erfahrenen Metzgermeister, das traditionelle Reifen im Vakuum  
oder auch das trockene Reifen „dry age“. Hier gelten eben nicht  
„Standards und Normen“, hier zählt noch die Ware und vor  
allem der Mitarbeiter, welcher entscheiden muss, welches Fleisch  
den Ansprüchen für unsere „Steakkultur“ genügt. Traditionelle,  
handwerkliche Verfahren und Erfahrungen treffen hier auf ein  
modernes Arbeitsumfeld um Ihnen einmalige Steaks mit einem  
unverwechselbaren Geschmack anzubieten.



## LES PLATS

### Steak tartare

klassisch oder gegrillt  
mit Dijonnaise und Pommes allumettes – 19 €

### Label Rouge Hähnchen

mit Balsamico-Jus, Pfifferlingen und Fregola Sarda – 22 €

### Cordon bleu

mit Pariser Schinken, Reblochon  
und Streichholzkartoffeln – 25 €

### Geschmorte Kalbsbäckchen

mit Spitzkohl, Pfifferlingen und Pastinakencrème – 28 €

### Weißer Heilbutt

kross gebraten mit karamellisiertem  
Chicorée und Venere Reis – 29 €



## WAGYU SPÉCIAL

### Australian Wagyu Rib Eye Steak 200g

mit Tamari Sojasauce und Sesam Spinat – 59€



## LES DESSERTS

### Oeufs à la neige

mit Crème anglaise und  
karamellisierten Mandeln – 7 €

### Crème brûlée von der Kalamansi

mit Baiser Eiscrème – 8 €

### Gâteau au chocolat

mit Salzkaramell und Himbeeren – 9 €

### Fromage du moment

mit schwarzen Walnüssen  
und Feigensenf – 11€

### Eiscreme & Sorbet - 2€ / Kugel

Eiscremes: Vanille, Nuss, Sizilianische Pistazie, Meringue  
Sorbets: Schokolade, Kokos, Erdbeere, Zitrone