

20.07.21 - 23.07.21

### MENU DU MIDI

ENTRÉE TOMATENSUPPE  
Oliven, Burrata

PLAT ESCALOPE À LA CRÈME  
Champignons, Streichholzkartoffeln

DESSERT CRÈME BRÛLÉE

Plat: 13 € / Entrée & Plat: 18 € / Dessert: 6 €

### SPÉCIAL DE JEUNER

ROASTBEEF FRITES  
Sauce Remoulade, Kräutersalat  
18 €

### LES FRUITS DE MER

CREVETTES ROSES  
6 Stück, Mayonnaise, Zitrone  
15 €

HUÎTRES FINES DE CLAIRE  
6 Stück, Himbeervinaigrette, Chesterbrot  
24 €

HUÎTRES GILLARDEAU  
6 Stück, Schalottenvinaigrette, Chesterbrot  
36 €

DREI x DREI x DREI  
3x Fines de claire, 3x Gillardeau, 3x Crevettes roses  
38 €

### CAVIAR

Seit 1925 setzt das Altonaer Kaviar Import Haus (AKI) bei seinen handverlesenen Kaviarsorten auf exquisiten Geschmack. Weltweit ziert das „schwarze Gold“ aus Altona die Speisekarten (und natürlich auch die Teller) international renommierter Spitzen- und Sternerestaurants.

IMPERIAL CAVIAR SÉLECTION KLAUS ERFORT  
30g / 49€ oder 50g / 85€

### LES HORS D'OEUVRE

KOPFSALAT  
Sauerrahm, Radieschen, Dill  
9 €

ARTICHAUT  
Crème fraîche, Petersiliendressing, Sauce Remoulade  
13 €

BURRATA  
Spanischer Schinken, Wassermelone, Datteltomaten  
14 €

GEBEIZTER LACHS  
Avocado, Jalapenos  
15 €

JAHRGANGS-SARDINEN  
gesalzene Butter, geröstetes Dinkelbrot  
16 €

FOIE GRAS  
Karamellzwiebeln, Sauerteigbröche  
21 €

### MENU DU MOIS

ENTRÉE HUMMERBISQUE  
Schaumsuppe von bretonischen Hummer

PLAT LA LOTTE  
Grünpargel, Pfifferlinge, Fregola Sarda

DESSERT KALAMANSI CRÈME BRÛLÉE  
eingeweckter Rhabarber, Meringue Sorbet

39 €

### SÉLECTION DU GRILL / SCHWAMMS STEAKKULTUR

AUSGEWÄHLTES RINDFLEISCH VON UNSEREM 800°C HEISSEN  
SPEZIAL-GRILL, SERVIERT MIT BÉARNAISE UND JUS,  
WILDEM BROKKOLI UND POMMES ALLUMETTES.

ENTRECÔTE DRY AGED  
vom Simmentaler Fleckvieh  
ca. 250g - 29 €

FILET DE BOEUF  
Filet vom französischen Charolais-Rind  
ca. 200g - 31 €

CHATEAUBRIAND  
vom französischen Charolais-Rind  
für 2 Personen (Zubereitungszeit ca. 35 Minuten)  
ca. 450g - 34 € p. P.

CÔTE DE BOEUF DRY AGED  
vom irischen Weideochsen, am Knochen gebraten  
für 2 Personen (Zubereitungszeit ca. 35 Minuten)  
ca. 800g - 39 € p. P.

### LES PLATS

AUBERGINE FRITES  
Sauce Béarnaise, Blattspinat, Streichholzkartoffeln  
18 €

BOURGUIGNON RAVIOLI  
Lardons, Parmesan, Schnittlauchöl  
19 €

STEAK TARTARE  
Dijonnaise, Pommes Allumettes, Mesclun  
21 €

PERLHUHNBRUST  
Pfifferlings-Jus, grüner Spargel, Selleriemousseline  
24 €

WIENER SCHNITZEL  
Preiselbeeren, Rahmgurken, Petersilienkartoffeln  
26 €

GEGRILLTER PULPO  
kandierte Oliven, Pfifferlinge, Fregola Risotto  
32 €

### L'ENSEMBLE FÜR 2 PERSONEN

LAMMCARRÉ  
Oliven-Jus, sautierter Spinat, Pommes Allumettes  
28 € p. P.

SEETEUFEL  
Piment d'espelette, grüner Spargel, Selleriecreme  
31 € p. P.

### LES DESSERTS

EISCREME & SORBET  
3 Kugeln, tagesaktuelle Auswahl  
7 €

OEUFS À LA NEIGE  
Crème anglaise, karamellisierte Mandeln  
8 €

COINTREAU PANNACOTTA  
Tonkabohne, Erdbeeren  
8 €

CRÈME BRÛLÉE VON DER KALAMANSI  
Kokos Sorbet, Mango  
9 €

MOUSSE AU CHOCOLAT  
Valrhona Caraibe, Krokant  
10 €

FROMAGES DU MOMENT  
schwarze Walnüsse, Trüffelhonig  
12 €

### ALKOHOLFREI

Gerolsteiner Sprudel / Naturell 0.5 l - 4.50 €  
Badoit 1.0 l - 7.80 €  
Evian 1.0 l - 7.80 €  
Apfelschorle 0.2 l - 2.60 € / 0.4 l - 4.30 €  
Cola 0.2 l - 2.90 €  
Cola light 0.2 l - 2.90 €  
Orangina 0.25 l - 3.50 €  
Bitter Lemon 0.2 l - 2.90 €  
Tonic Water 0.2 l - 2.90 €  
Apfelsaft 0.2 l - 2.90 €  
Orangensaft 0.2 l - 2.90 €

### BIERE

Radler 0.25 l - 2.90 €  
Cola-Bier 0.25 l - 2.90 €  
Benediktiner Weißbier hell / alk.frei 0.5 l - 4.50 €  
König Pilsener alk.frei 0.33 l - 3.20 €  
Bruch Zwickel 0.33 l - 3.20 €

### VOM FASS

König Pilsener 0.1 l - 1.50 € / 0.25 l - 2.90 € / 0.4 l - 4.20 €

### CAFÉ & THÉ

Ristretto - 2.90 €  
Espresso - 2.90 €  
Doppelter Espresso - 4.90 €  
Kaffee - 2.90 €  
Cappuccino - 3.50 €  
Milchkaffee - 3.50 €  
Tee - 2.70 €

### LIEBE GÄSTE,

soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.



**„ESSEN  
WIE GOTT IN  
FRANKREICH!“**



RESERVIEREN LEICHT GEMACHT. UNTER  
[WWW.SCHLACHTHOF-BRASSERIE.DE](http://WWW.SCHLACHTHOF-BRASSERIE.DE)