

11.10.21 - 15.10.21

MENU DU MIDI

ENTRÉE AVOCADO TOAST
pochiertes Ei, Schnittlauch

PLAT HAUSGEMACHTE FRIKADELLEN
Dijonnaise, Schmorkarotten, Kartoffeln

DESSERT CRÈME BRÛLÉE

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

SPÉCIAL DE JEUNER

ROASTBEEF FRITES
Sauce Béarnaise, Kräutersalat
14 €

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 €

SOUPE À L'OIGNON
französische Zwiebelsuppe, Comté
10 €

BURRATA
Italienischer Schinken, Oliven, Datteltomaten
14 €

TARTARE DE SAUMON
Crème fraîche, Avocado
15 €

JAHRGANGS-SARDINEN
gesalzene Butter, geröstetes Dinkelbrot
16 €

FOIE GRAS
Karamellzwiebeln, Sauerteigbröche
21 €

SÉLECTION DU GRILL / SCHWAMMS STEAKKULTUR

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

BAVETTE
vom Black Angus Beef
ca. 200g - 25 €

ENTRECÔTE DRY AGED
vom Simmentaler Fleckvieh
ca. 250g - 31 €

FILET DE BOEUF
Filet vom französischen Charolais-Rind
ca. 200g - 32 €

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 - 45 € p. P.

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

AUBERGINE FRITES
Sauce Béarnaise, Blattspinat, Streichholzkartoffeln
18 €

BOURGUIGNON RAVIOLI
Lardons, Parmesan, Schnittlauchöl
19 €

STEAK TARTARE
Dijonnaise, Pommes Allumettes, Mesclun
21 €

PERLHUHNBRUST
Pfefferlings-Jus, grüner Spargel, Selleriemousseline
24 €

WIENER SCHNITZEL
Preiselbeeren, Rahmgurken, Petersilienkartoffeln
26 €

SEETEUFEL
kandierte Oliven, Pfefferlinge, Fregola Risotto
32 €

MENU DU MOIS

ENTRÉE BURRATA
Italienischer Schinken, Oliven, Datteltomaten

PLAT LA LOTTE
Grüenspargel, Pfefferlinge, Fregola Sarda

DESSERT PANNA COTTA
Kardamom, Zwetschgen

39 €

LES DESSERTS

EISCREME & SORBET
Eiscremes - Vanille, Pistazie, Meringue
Sorbets - Erdbeere, Zitrone, Kokos
je Kugel 2 €

OEUFS À LA NEIGE
Crème anglaise, karamellisierte Mandeln
8 €

COINTREAU PANNA COTTA
Tonkabohne, Erdbeeren
8 €

CRÈME BRÛLÉE VON DER PASSIONSFRUCHT
Kokossorbet, Mango
9 €

MOUSSE AU CHOCOLAT
Valrhona Guanaja, 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

NEU Bachs Hell 0.33 l - 3.80 €
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

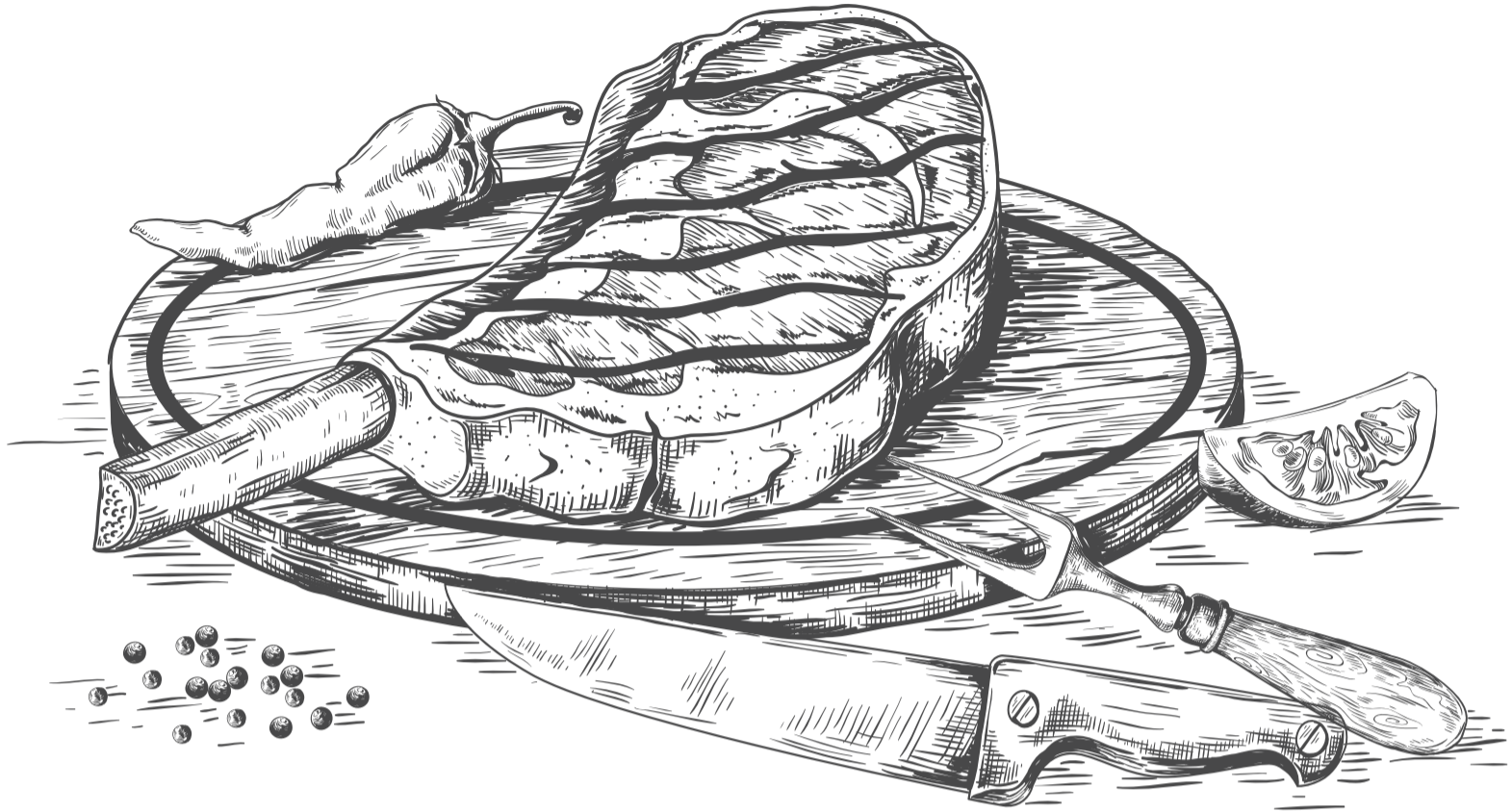
Ristretto - 2.90 €
Espresso - 2.90 €
Doppelter Espresso - 4.90 €
Kaffee - 2.90 €
Cappuccino - 3.50 €
Milchkaffee - 3.50 €
Tee - 2.70 €

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.



JETZT MIT DER
LUCA-APP
EINCHECKEN
UND SICHER
GENIESSEN.



**„ESSEN
WIE GOTT IN
FRANKREICH!“**



RESERVIEREN LEICHT GEMACHT. UNTER
WWW.SCHLACHTHOF-BRASSERIE.DE