

16.05.22 - 20.05.22

MENU DU MIDI

ENTRÉE AVOCADO TOAST
Ei, alter Balsamico

PLAT SALTIMBOCCA VOM ROTBARSCH
Pasta, Tomate, Parmesan

DESSERT CRÈME BRÛLÉE

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

SPÉCIAL DE JEUNER

ROASTBEEF ROSA AM STÜCK GEBRATEN
Sauce Béarnaise, Kräutersalat
21 €

LES FRUITS DE MER

CREVETTES ROSES
6 Stück, Mayonnaise, Zitrone
18 €

HUÎTRES FINES DE CLAIRE
6 Stück, Himbeervinaigrette, Chesterbrot
28 €

HUÎTRES GILLARDEAU
6 Stück, Schalottenvinaigrette, Chesterbrot
40 €

DREI x DREI x DREI
3x Fines de claire, 3x Gillardeau, 3x Crevettes roses
42 €

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
Avocado, Crème Fraîche
14 €

6 STK WEINBERGSCHNECKEN
Petersilienbutter, Baguette
14 €

TARTARE DE SAUMON
Crème fraîche, Avocado
16 €

JAHRGANGS-SARDINEN
gesalzene Butter, geröstetes Dinkelbrot
18 €

FOIE GRAS
Karamellzwiebeln, Sauerteigbrioche
27 €

SÉLECTION DU GRILL / SCHWAMMS STEAKKULTUR

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

ENTRECÔTE DRY AGED
vom Simmentaler Fleckvieh
ca. 250g - 36 €

FILET DE BOEUF
Filet vom französischen Charolais-Rind
ca. 200g - 38 €

US ENTRECÔTE
vom Black Angus Beef (Creekstone Farms)
ca. 300g - 49 €

CHATEAUBRIAND
vom französischen Charolais-Rind
für 2 Personen (Zubereitungszeit ca. 35 Minuten)
ca. 450g - 78 €

CÔTE DE BOEUF DRY AGED
vom irischen Weideochsen, am Knochen gebraten
für 2 Personen (Zubereitungszeit ca. 35 Minuten)
ca. 850g - 98 €

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

VEGGIE-BURGER
Cranberry, Röstzwiebel, Süßkartoffel-Pommes
+Spiegelei (1,50 €)
16 €

SPARGEL
mit Zweierler Schinken, Ofenkartoffeln,
Sauce Béarnaise
23 €

STEAK TARTARE
Dijonnaise, Pommes Allumettes, Mesclun
23 €

PERLHUHNBRUST
Spargel, Petersilien Kartoffeln
26 €

WIENER SCHNITZEL
Spargel, Ofenkartoffeln
29 €

THUNFISCH GEGRILLT
Safran, Fenchel, Rosmarinkartoffel
ca.250g - 42 €

MENU DU MOIS

ENTRÉE ROTE BÊTE FETA SALAT
Zwiebel, alter Balsamico

PLAT BOEUF STROGANOFF
Pasta, Möhren, Rahm

DESSERT ÎLE FLOTTANTE
Crème anglaise, Mandeln
39 €

LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE
Himbeeren, Krokant
8 €

MOUSSE AU CHOCOLAT
9 €

PANNA COTTA
Frische Erdbeeren, Rhabarber
9 €

FROMAGES DU MOMENT
schwarze Walnüsse, Trüffelhonig
14 €

CAFE GOURMAND
4 kleine Köstlichkeiten &
Macaron by Quannah Schott Pâtisserie, Espresso
17 €

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 €

NEU BIERE

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

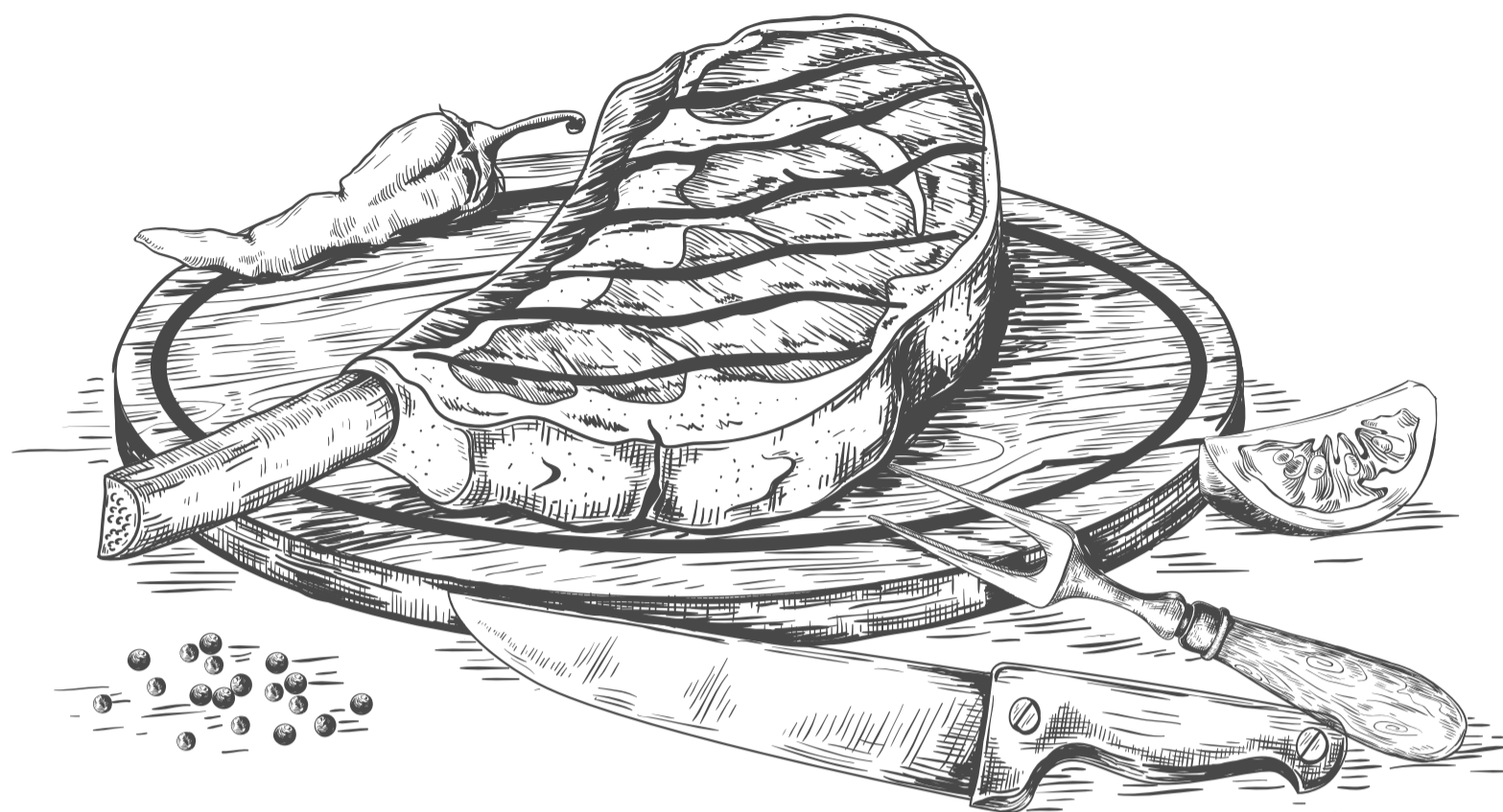
König Pilsener 0.1 l - 1.50 € / 0.25 l - 2.90 € / 0.4 l - 4.20 €

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.



**„ESSEN
WIE GOTT IN
FRANKREICH!“**



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