

LES FRUITS DE MER

CREVETTES ROSES
6 Stück, Mayonnaise, Zitrone
21 €

HUÎTRES FINES DE CLAIRE
6 Stück, Himbeervinaigrette, Chesterbrot
33 €

HUÎTRES GILLARDEAU N°3
6 Stück, Schalottenvinaigrette, Chesterbrot
45 €

DREI x DREI x DREI
3x Fines de claire, 3x Gillardeau, 3x Crevettes roses
46 €

LES HORS D'OEUVRES

GEMISCHTER PFLÜCKSALAT
Möhren, Radieschen, French Dressing
11 €

KOPFSALAT
Kapern, Radieschen, Crème fraîche
14 €

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE
Gouda, Crème fraîche, Brot
14 €

GAMBAS VOM GRILL
Tomate, frischer Chili, Limette
20 €

JAHRGANGS-SARDINEN
gesalzene Butter, geröstetes Dinkelbrot
21 €

RINDERTATAR
Freilande, Dijonnaise, Frühlingslauch
21 €

LACHSTATAR VOM LABEL ROUGE LACHS
Avocado, Jalapeños, Limetten - Crème fraîche
22 €

FOIE GRAS DE CANARD (80G)
Pomme flambée, Grenade, Beurre salé
30 €

LES PLATS

BEILAGENPORTION SPARGEL
Sauce Hollandaise
12 €

KALBSLEBER VOM GRILL
Kartoffelstampf, Schmorapfel, Röstzwiebel
29 €

STEAK TARTARE
Dijon Senf, Ei, Pommes frites, Mesclun
29 €

SPARGEL
Zweierlei Schinken (Italienischer Landschinken / Serrano)
30 €

WIENER SCHNITZEL
Pommes, Zitrone, Preiselbeere
32 €

KROSSER ROTBARSCH
Rote Bete, Rucola, Limette
35 €



MENU DU MIDI

ENTRÉE ORANGENSALAT
rote Zwiebeln, Feta

PLAT LACHSFILET
Kartoffel-Gurkensalat

DESSERT PANNA COTTA
frische Erdbeeren, Krokant

Plat: 17,50 € / Entrée & Plat: 25 € / Dessert: 9 €

SPÉCIAL DEJEUNER

GRAN PARINO KOTELETTE
Jus, Pommes frites, Salat
29 €

SÉLECTION DU GRILL / SCHWAMMS STEAKKULTUR

AUSGEWÄHLTE FLEISCHSPEZIALITÄTEN VON UNSEREM 800°C HEISSEN
SPEZIAL-GRILL, SERVIERT MIT JUS, SAUCE BEARNAISE,
SAISONGEMÜSE UND POMMES FRITES.

SUPREME MAISPOULARDE
Label Rouge ca. 230g - 26 €

ARGENTINISCHES ROASTBEEF
Gran Asado ca. 250g - 29 €

KALBSKRONE
vom Veau Blanc ca. 300g - 39 €

US FLANKSTEAK
von den Creekstone Farms ca. 350g - 43 €

ENTRECÔTE DRY AGED
vom Simmentaler Fleckvieh ca. 280g - 44 €

CHAROLAIS RINDERFILET
Filet vom französischen Charolais-Rind ca. 220g - 45 €

CHATEAUBRIAND
vom französischen Charolais-Rind
für 2 Personen (Zubereitungszeit ca. 35 Minuten) ca. 500g - 90 €

CÔTE DE BOEUF DRY AGED
vom irischen Weideochsen, am Knochen gebraten
für 2 Personen (Zubereitungszeit ca. 45 Minuten) ca. 850g - 99 €

MENU DU MOIS

ENTRÉE SPARGELCREMESUPPE
Croûtons

PLAT BÄRLAUCH RICOTTA RAVIOLI
Pinienkern, Nussbutter

DESSERT OEUF À LA NEIGE
Vanille Crème, geröstete Mandeln
39 €

LES DESSERTS

COUPE COLONEL
Vodka, Zitronen Sorbet
9 €

CRÈME BRÛLÉE
Himbeeren, Krokant
13 €

FROMAGES DU MOMENT
schwarze Walnüsse, Trüffelhonig
16 €



RELIGIEUSE
Profiterole, Vanille - Buttercreme, Himbeeren
16 €

CHOCOLATE MILLE-FEUILLE
Passionsfrucht, Matcha,
Crunchy-Praliné, Haselnuss
21 €

ALKOHOLFREI

Gerolsteiner Sprudel / Naturell 0.5 l - 5.00 €
Badoit 1.0 l - 8.50 €
Evian 1.0 l - 8.50 €
Apfelschorle 0.2 l - 2.90 € / 0.4 l - 4.80 €
Cola 0.2 l - 2.90 €
Cola light 0.2 l - 2.90 €
Orangina 0.25 l - 3.80 €
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

Eifelbräu Landbier 0.5l - 4.80 €
Radler 0.25 l - 3.30 €
Cola-Bier 0.25 l - 3.30 €
Benediktiner Weißbier hell / alk.frei 0.5 l - 5.00 €
König Pilsener alk.frei 0.33 l - 3.80 €

VOM FASS

König Pilsener 0.1 l - 1.60 € / 0.25 l - 3.30 € / 0.4 l - 4.80 €

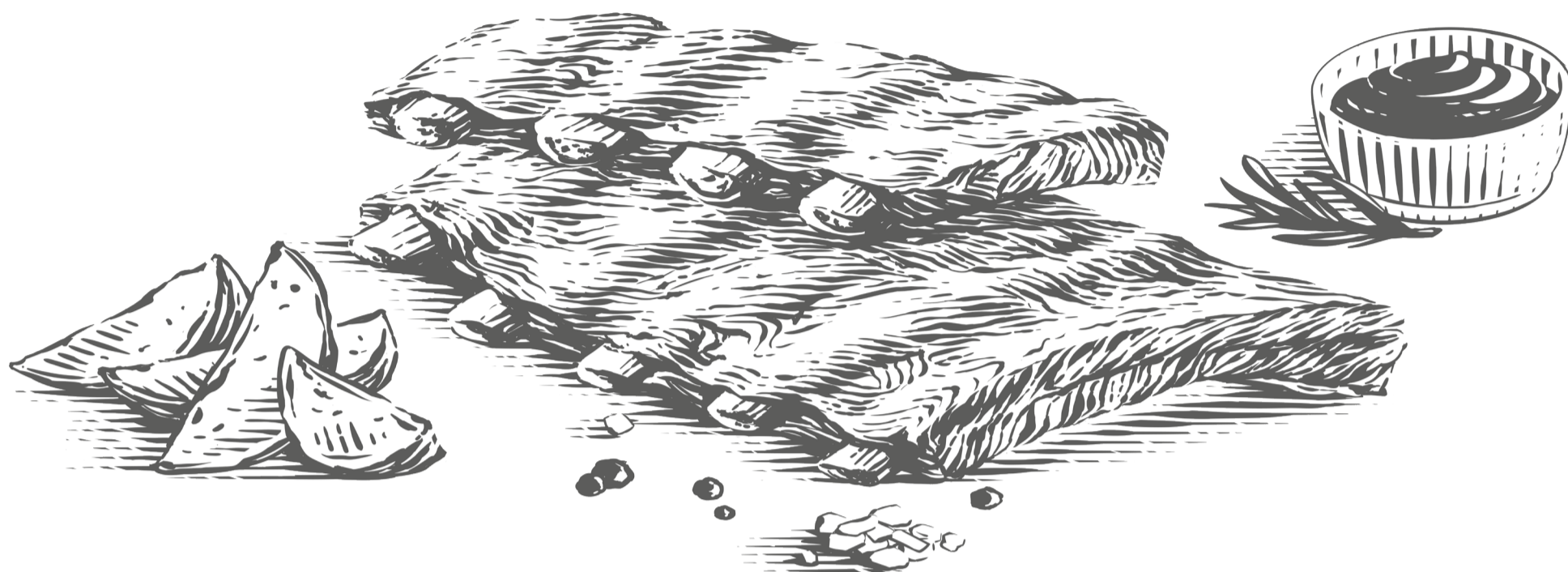
CAFÉ & THÉ

Ristretto - 3.50 €
Espresso - 3.50 €
Doppelter Espresso - 5.90 €
Kaffee - 3.50 €
Cappuccino - 4.50 €
Milchkaffee - 4.50 €
Tee - 2.90 €

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.

POUR LES ENFANTS

KINDERSTEAK
Pommes frites, Ketchup, Mayo
17 €



**„ESSEN
WIE GOTT IN
FRANKREICH!“**



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