

### 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 €

CARPACCIO VON LACHS UND KABELJAU  
Dill, Parmesan  
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),  
neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise  
30 €

WIENER SCHNITZEL  
Pommes, Zitrone, Preiselbeere 32 €  
Kinder- und Seniorenportion 17 €

KROSSER ROTBARSCH  
Kartoffelstampf, Champagnerkraut  
35 €



ORIGINAL MIYAZAKI WAGYU STRIPLIN

-CHAMPIONSBRAND- ca. 110g

Grenaille Kartoffeln, glacierte Möhren, Rosmarin-Jus  
89 €

### HAUSGEMACHTE RAVIOLI



SPINAT RICOTTA RAVIOLI  
Tomaten-sugo, Parmesan  
26 €



### MENU DU MIDI

ENTRÉE ROTE BEETE CARPACCIO  
Feta, karamellisiert Nüsse

PLAT HÄHNCHEN-SALTIMBOCCA  
Kräuter-Reis, Sommer Gemüse

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 VITELLO TONNATO  
frittierte Kapern, Thunfisch

PLAT KROSSER ZANDER  
Kartoffelstampf, Champagnerkraut

DESSERT OEUÛ 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.



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



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