

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 €

LES PLATS

KALBSLEBER VOM GRILL
Kartoffelstampf, Schmorapfel, Röstzwiebel
29 €

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

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

CORDON BLEU VOM KALB
Raclette Käse, Pommes, Zitrone, Preiselbeere, Salat
35 €

KROSSER ZANDER
Kartoffelstampf, Champagnerkraut
35 €



ORIGINAL MIYAZAKI WAGYU STRIPLIN
-CHAMPIONSBRAND- ca. 110g
Grenaille Kartoffeln, glacierte Möhren, Rosmarin-Jus
89 €



MENU DU MIDI

ENTRÉE SALAT LYONNAISE
Ei, Speck

PLAT FISCH-RAGOUT
Langkornreis, Tomaten

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. 320g - 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 TRANCHEN VOM RÄUCHERLACHS
Pflücksalat, Crème fraîche

PLAT LAMMRÜCKEN
Kartoffelgratin, Sommergemüse, Thymian, Jus

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.



**„ESSEN
WIE GOTT IN
FRANKREICH!“**



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