

### 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**  
Freilandeil, Dijonnaise, Frühlingslauch  
21 €

**CARPACCIO VON LACHS UND KABELJAU**  
Dill, Parmesan  
22 €

### LES PLATS

**ROTES THAI CURRY**  
Gebraten Kräuterseitling, Gemüse, Jasmin  
23 €

**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 STRIPLOIN**  
-CHAMPIONSBRAND- ca. 110g  
Grenaille Kartoffeln, glacierte Möhren, Rosmarin-Jus  
89 €



### MENU DU MIDI

**ENTRÉE TOMATE MOZZARELLA**  
alter Balsamico, Basilikum

**PLAT ROSA STEAKHÜFTE**  
Pommes frites, Salat

**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,  
GRILLGEMÜSE UND POMMES FRITES.

**SUPREME MAISPOULARDE**  
Label Rouge ca. 230g - 26 €

**ARGENTINISCHES ROASTBEEF**  
Gran Asado ca. 250g - 29 €

**LAMMRÜCKEN**  
Neuseeland ca. 220g - 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 ORANGENSALAT**  
Feta, marinierten Zwiebeln

**PLAT ENTENBRUST**  
Erbsenpüree, Pak choi, Kartoffelgratin

**DESSERT ZITRONENTARTELETTE**

39 €

### LES DESSERTS

**COUPE COLONEL**  
Vodka, Zitronen Sorbet  
9 €

**CRÈME BRÛLÉE**  
Himbeeren, Krokant  
13 €

**OEUF À LA NEIGE**  
Vanille Crème, geröstete Mandeln  
14 €

**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 €

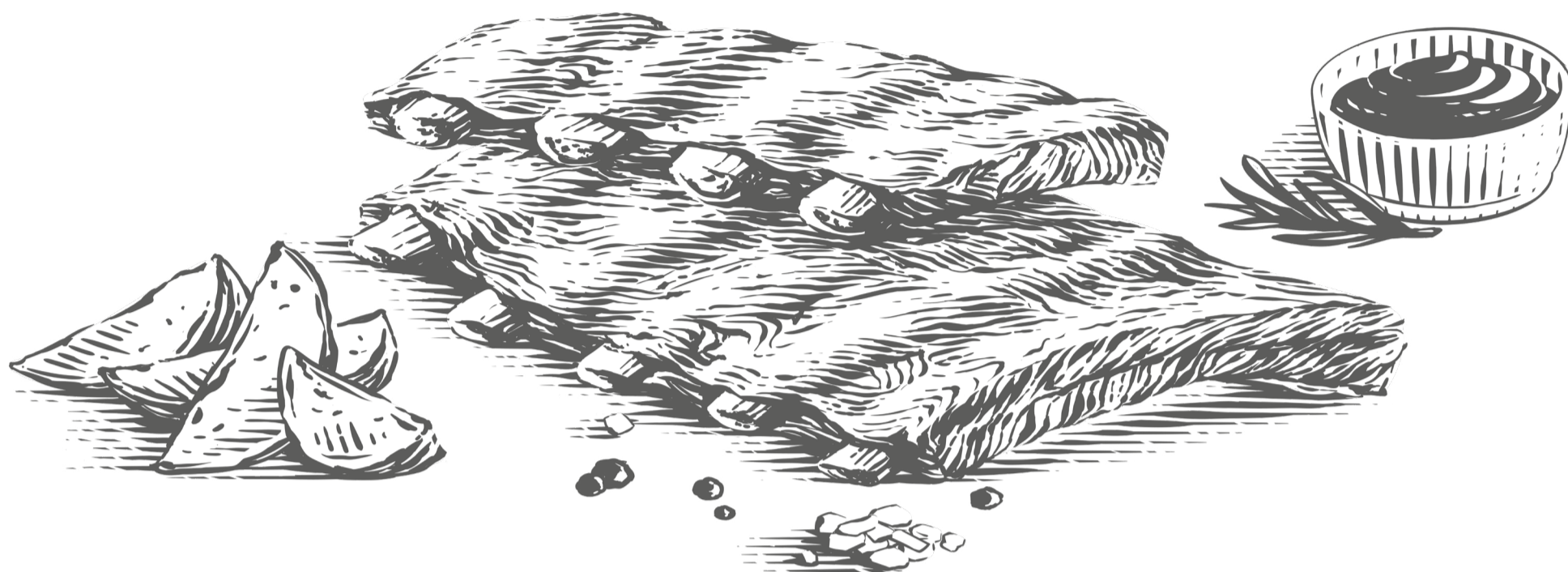
Kaffee - 3.50 €

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)