

LES FRUITS DE MER

CREVETTES ROSES
6 Stück, Mayonnaise, Zitrone
19 €

HUÎTRES FINES DE CLAIRE
6 Stück, Himbeervinaigrette, Chesterbrot
29 €

HUÎTRES GILLARDEAU N°3
6 Stück, Schalottenvinaigrette, Chesterbrot
39 €

DREI x DREI x DREI
3x Fines de claire, 3x Gillardeau, 3x Crevettes roses
44 €

LES HORS D'OEUVRES

GEMISCHTER PFLÜCKSALAT
Möhren, Radieschen, French Dressing
11 €

KOPFSALAT
Kapern, Radieschen, Crème fraîche
14 €

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE
Gouda, Crème fraîche, Brot
14 €

RINDERTATAR
Freilandei, Dijonnaise, Frühlingslauch
19 €

GAMBAS VOM GRILL
Tomate, frischer Chili, Limette
20 €

JAHRGANGS-SARDINEN
gesalzene Butter, geröstetes Brot
21 €

CARPACCIO VON LACHS UND KABELJAU
Dill
22 €

LES PLATS

ROTES THAI CURRY
Gebraten Kräuterseitling, Jasminreis
23 €

KALBSLEBER VOM GRILL
Kartoffelstampf, Schmorapfel, Röstzwiebel
27 €

STEAK TARTARE
Dijon Senf, Ei, Pommes frites, Mesclun
27 €

WIENER SCHNITZEL
Pommes, Zitrone, Preiselbeere, Salat
29 €
Kinder- und Seniorenportion
17 €

CORDON BLEU VOM KALB
Raclette Käse, Pommes, Zitrone, Preiselbeere, Salat
32 €

KROSSER ZANDER
Kartoffelstampf, Champagnerkraut
35 €



ORIGINAL MIYAZAKI WAGYU STRIPLOIN
-CHAMPIONSBRAND- ca. 110g
Kartoffelgratin, glacierte Möhren, Rosmarin-Jus
89 €



MENU DU MIDI

ENTRÉE AVOCADO BROT
pochiertes Ei, alter Balsamico

PLAT GRAN PARINO KOTELETT
Grillgemüse, Sauce béarnaise, Pommes frites

DESSERT PANNA COTTA
frische Erdbeeren, Krokant

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

SPÉCIAL DEJEUNER

TAFELSPITZ
Bouillon-Gemüse, Kartoffeln
24 €

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 - 28 €

LAMMRÜCKEN
Neuzeeland ca. 220g - 29 €

KALBSKRONE
vom Veau Blanc ca. 300g - 39 €

ENTRECÔTE DRY AGED
vom Simmentaler Fleckvieh ca. 280g - 39 €

CHAROLAIS RINDERFILET
Filet vom französischen Charolais-Rind ca. 220g - 42 €

US FLANKSTEAK
von den Creekstone Farms ca. 320g - 43 €

CHATEAUBRIAND
vom französischen Charolais-Rind
für 2 Personen (Zubereitungszeit ca. 35 Minuten) ca. 500g - 85 €

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, Marinierte 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 €

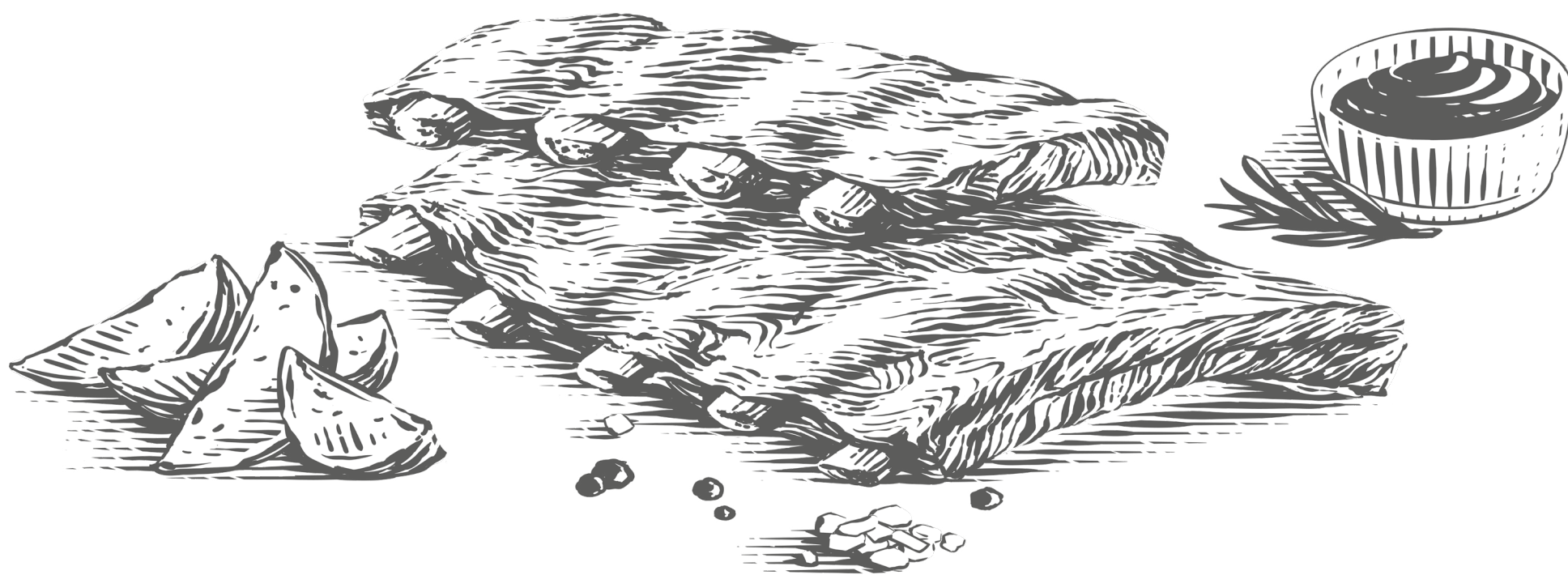
Kaffee - 3.50 €

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