

28.10 - 31.10.2024



## 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 €

## MENU DU MIDI



### ENTRÉE PFLÜCKSALAT

karamellisierte Birnen, Nüssen

### PLAT LACHS EN PAPILOTE

Tagliatelle, Tomatensauce

### DESSERT PANNA COTTA

frische Erdbeeren, Krokant

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

## SPÉCIAL DE JEUNER

### TAFELSPITZ

Bouillon-Gemüse, Kartoffeln  
24 €

## 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

Freilande, 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 STRIPLIN

-CHAMPIONSBRAND- ca. 110g

Kartoffelgratin, glacierte Möhren, Rosmarin-Jus  
89 €

## 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 €

### FEIGEN CARPACCIO

Zimt, Zitronencreme, Karamell  
14 €

### FROMAGES DU MOMENT

schwarze Walnüsse, Trüffelhonig  
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)