

14.04. - 17.04.2025



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 AVOCADOBROT

pochiertes Ei, alter Balsamico

PLAT ROSA STEAKHÜFTE

grüne Bohnen, Kartoffelgratin

DESSERT MOUSSE AU CHOCOLAT

frische Beeren, Krokant

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

LES HORS D'OEUVRES

LINSENSALAT

Pochiertes Ei, Bacon
12 €

ESCARGOTS

Knoblauchbutter
12 €

KOPFSALAT

Kapern, Radieschen, Crème fraîche
14 €

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

Gouda, Crème fraîche, Brot
14 €

KALBSTATAR

Avocado, Fenchel, Radieschen, Kräuteröl
17 €

RINDERTATAR

Freilande, Dijonnaise, Frühlingslauch
19 €

GAMBAS VOM GRILL

Tomaten, frischer Chili, Limette
20 €

CARPACCIO VON LACHS UND KABELJAU

Dill
22 €

LES PLATS

ROTES THAI CURRY

gebratener Kräuterseitling, Jasminreis
23 €

KALBSLEBER VOM GRILL

Kartoffelstampf, Schmorapfel, Röstzwiebel
27 €

STEAK TARTARE

Dijon Senf, Ei, Pommes frites, Mesclun
27 €

WINTERKABELJAU

asiatisches Pfannengemüse, Grenaille-Kartoffeln
29 €

WIENER SCHNITZEL

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

CORDON BLEU VOM KALB

Raclettekäse, Zitrone, Preiselbeere, Pommes, Salat
32 €

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 €

US ENTRECÔTE DRY AGED

vom den Creekstone Farms ca. 320g - 52 €

CHATEAUBRIAND

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

CÔTE DE BOEUF DRY AGED

vom irischen Weiderind
ca. 900g - 99 €

MENU DU MOIS

ENTRÉE KALBSTATAR

Avocado, Fenchel, Radieschen, Kräuteröl

PLAT LAMMKARREE

Kräuterkruste, Ratatouille, Polenta

DESSERT OEUF À LA NEIGE

Vanillecrème, geröstete Mandeln

39 €



LES DESSERTS

COUPE COLONEL

Vodka, Zitronen Sorbet
9 €

CRÈME BRÛLÉE

Beeren, Krokant
13 €

FEIGE CARPACCIO

Zitronen-Zimt Creme
13 €

OEUF À LA NEIGE

Vanillecrème, geröstete Mandeln
14 €

FROMAGES DU MOMENT

schwarze Walnüsse, Trüffelhonig
16 €

PROFITEROL À LA PARIS BREST

Haselnuss-Buttercreme,
Mandelkrokant
16 €



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 zero 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 €

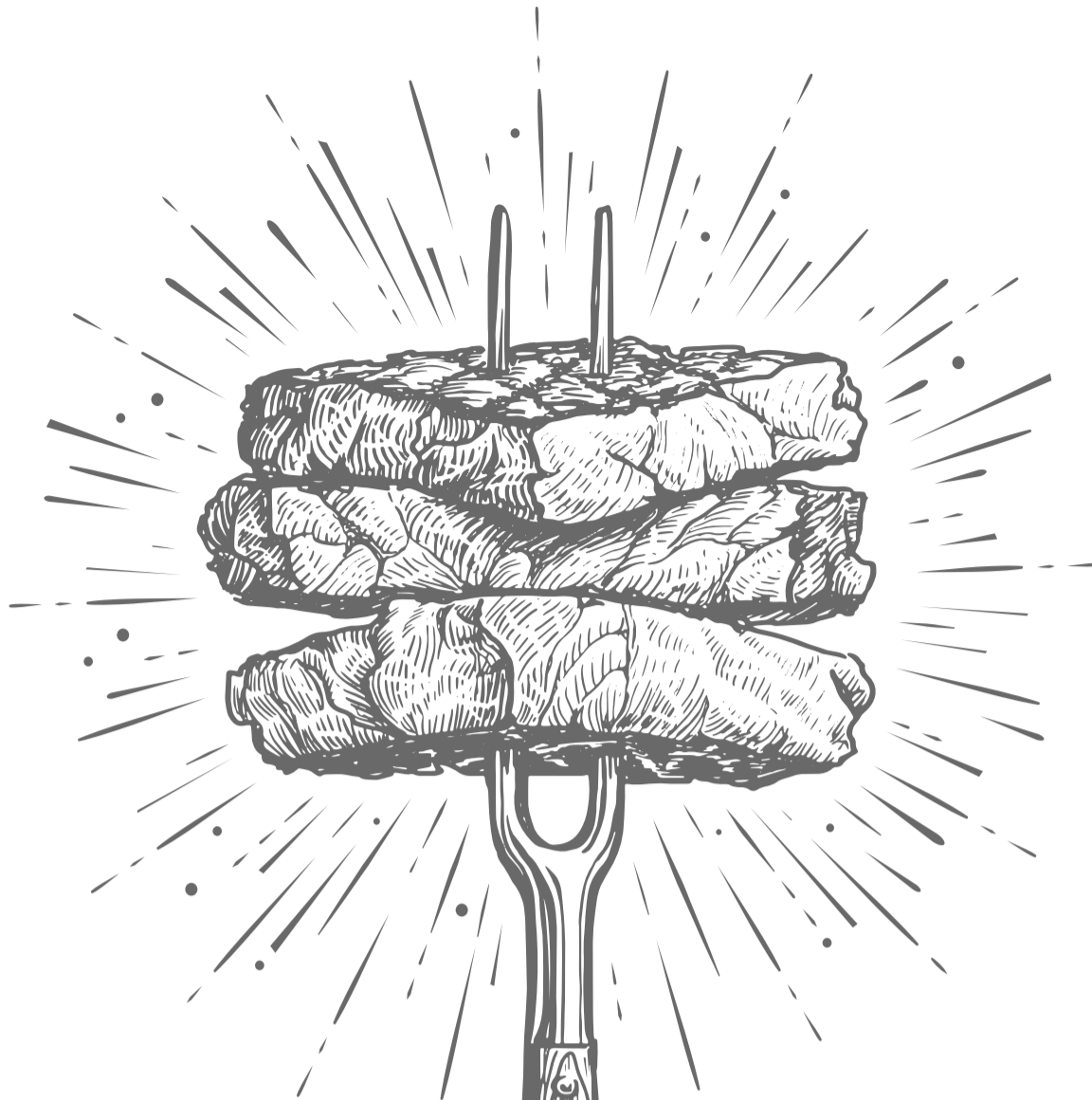
Tee - 2.90 €

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