02.02. - 06.02.2026

SARRE BRÜCK
SCHLACHTHOF BRASSERIE
by Klaus Erfort

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 ERBSENSUPPE
mit Wiener, Crème fraîche

PLAT HÄHNCHEN CACCIATORE
mit Reis

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 €

VITELLO TONNATO
Thunfischcreme, frittierte Kapern, Rucola
16 €

CARPACCIO VOM GEBEIZTEN RINDERFILET
Rote Beete, Ruccola, alter Balsamico
18 €

RINDERTATAR
Freilandei, Dijonnaise, Frühlingslauch
19 €

GAMBAS VOM GRILL
Tomaten, frischer Chili, Limette
20 €

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 €

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

CORDON BLEU VOM KALB
Raclettekäse, Zitrone, Preiselbeere, Pommes, Salat
32 €

KABELJAU MIT HAUT
Risotto, Spinat, Tomate
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 €

IBERICO KOTELETT
Spanien ca. 250g - 30 €

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. 45 Minuten) ca. 500g - 85 €

CÔTE DE BOEUF DRY AGED
vom irischen Weiderind
für 2 Personen (Zubereitungszeit ca. 45 Minuten) ca. 900g - 99 €

SPÉCIAL: US DOUBLE-CUT RIBEYE
für 2 Personen (Zubereitungszeit ca. 45 Minuten) ca. 550g - 90 €

MENU DU MOIS

ENTRÉE CARPACCIO VOM GEBEIZTEN RINDERFILET
Rote Beete, Ruccola, alter Balsamico

PLAT GESCHMORTE LAMMHAXE
Ratatouille, Pommes duchesse, Jus

DESSERT OEUF À LA NEIGE
Vanillecrème, geröstete Mandeln

39 €

LES DESSERTS

COUPE COLONEL
Vodka, Zitronen Sorbet
9 €

CRÈME BRÛLÉE
Beeren, Krokant
13 €

OEUF À LA NEIGE
Vanillecrème, geröstete Mandeln
14€

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

MILLE FEUILLE AU CHOCOLAT
Haselnuss, Passionsfrucht, Matcha
22 €

FROMAGES DU MOMENT
schwarze Walnüsse, Trüffelhonig
16 €

ALKOHOLFREI

Gerolsteiner Sprudel / Naturell 0.5 l – 5.00 €
Carola 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 €

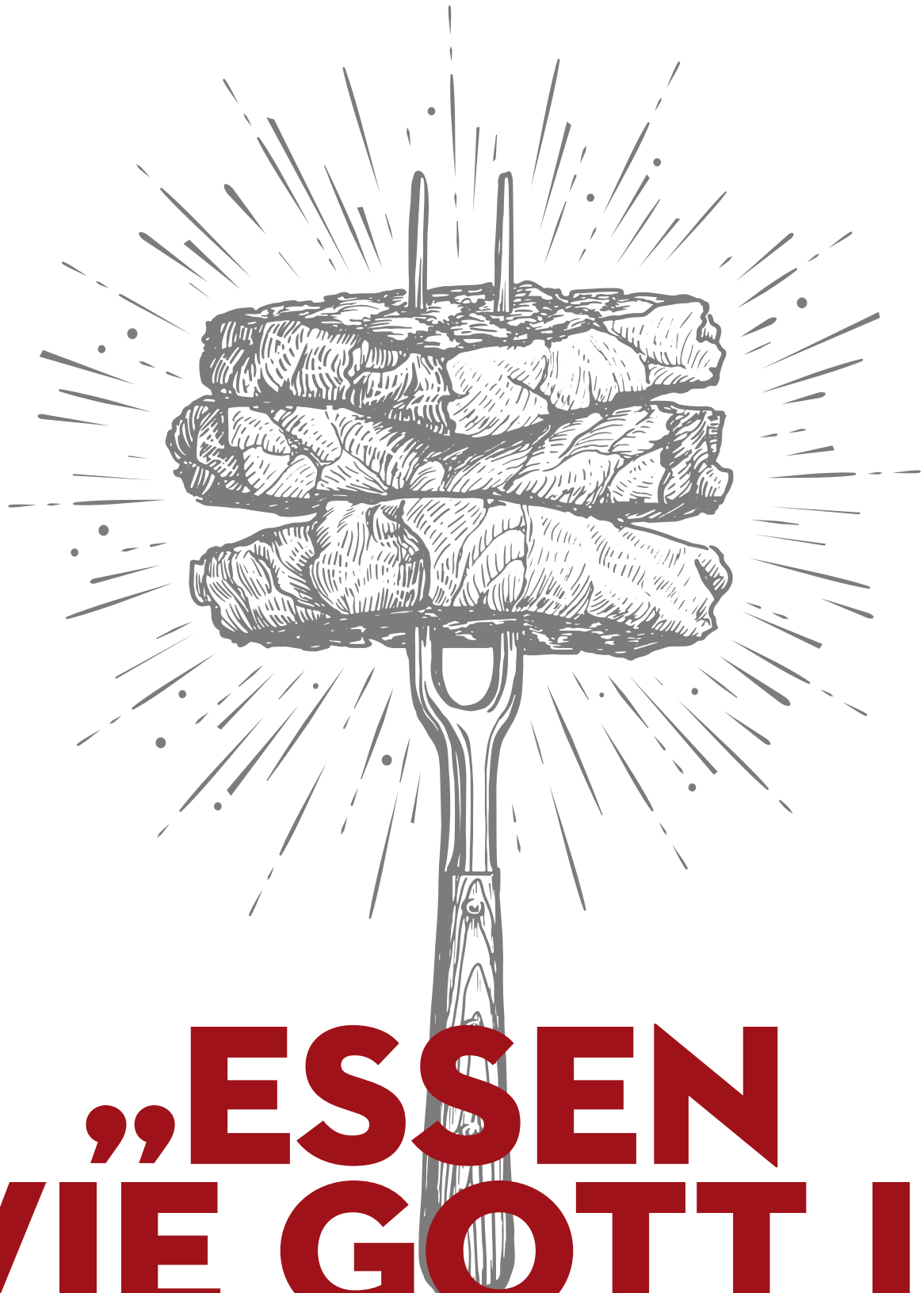
CAFÉ & THÉ

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.

steakKultur by Schwamm

Schwamm
1920



„ESSEN
WIE GOTT IN
FRANKREICH!“

SARRE
BRUCK
SCHLACHTHOF
BRASSERIE
1995

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