

07.03. - 10.04.2026



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 SPARGELSUPPE

Croûtons, Bärlauchöl

PLAT OFENLACHS

Grenaille-Kartoffeln, Gemüse, Beurre blanc

DESSERT PANNA COTTA

Frische Beeren, Mandelkrokant

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 €

LACHS CEVICHE

Avocado, Mango, Zwiebel
16 €

RINDERTATAR

Freilande, Dijonnaise, Frühlingslauch
19 €

GAMBAS VOM GRILL

Tomaten, frischer Chili, Limette
20 €

JAHRGANGSSARDINEN

Röstbrot, Salzbutter, Zitrone
19 €

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 €

DORADE MIT KARTOFFELSCHUPPEN

Spinat, Bärlauch
34 €

WEISSER SPARGEL

Zerlei Schinken, Grenaille, Sauce Hollandaise
32 €

SPARGEL ALS BEILAGE

Sauce Hollandaise
18 €

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 LACHS CEVICHE
Avocado, Mango, Zwiebel

PLAT LAMMCARRE
Kräuterkruste, Kartoffelgratin, Bohnengemüse

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 €

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 €

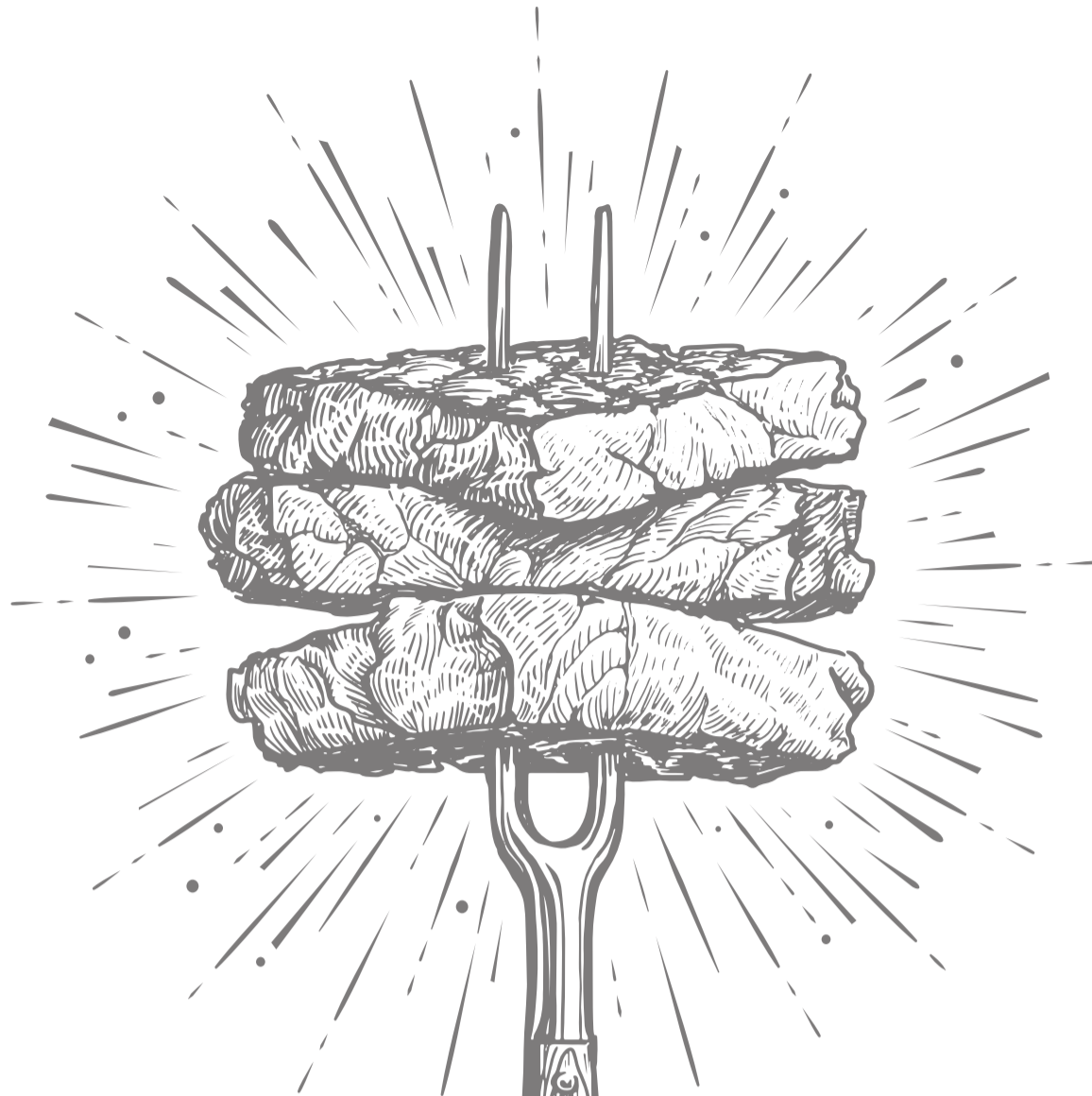
Tee - 2.90 €

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.


steakultur
by Schwamm

Schwamm
1920



**„ESSEN
WIE GOTT IN
FRANKREICH!“**



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