

13.04. - 17.04.2026



## 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 Gillerdeau, 3x Crevettes roses  
44 €



## MENU DU MIDI

### ENTRÉE SPARGELSUPPE

Croûtons, Bärlauchöl

### PLAT GEFÜLLTE HÄHNCHENBRUST

grüner Spargel, Rosmarinkartoffeln

### 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 €

### 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

Rösbrot, 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 €

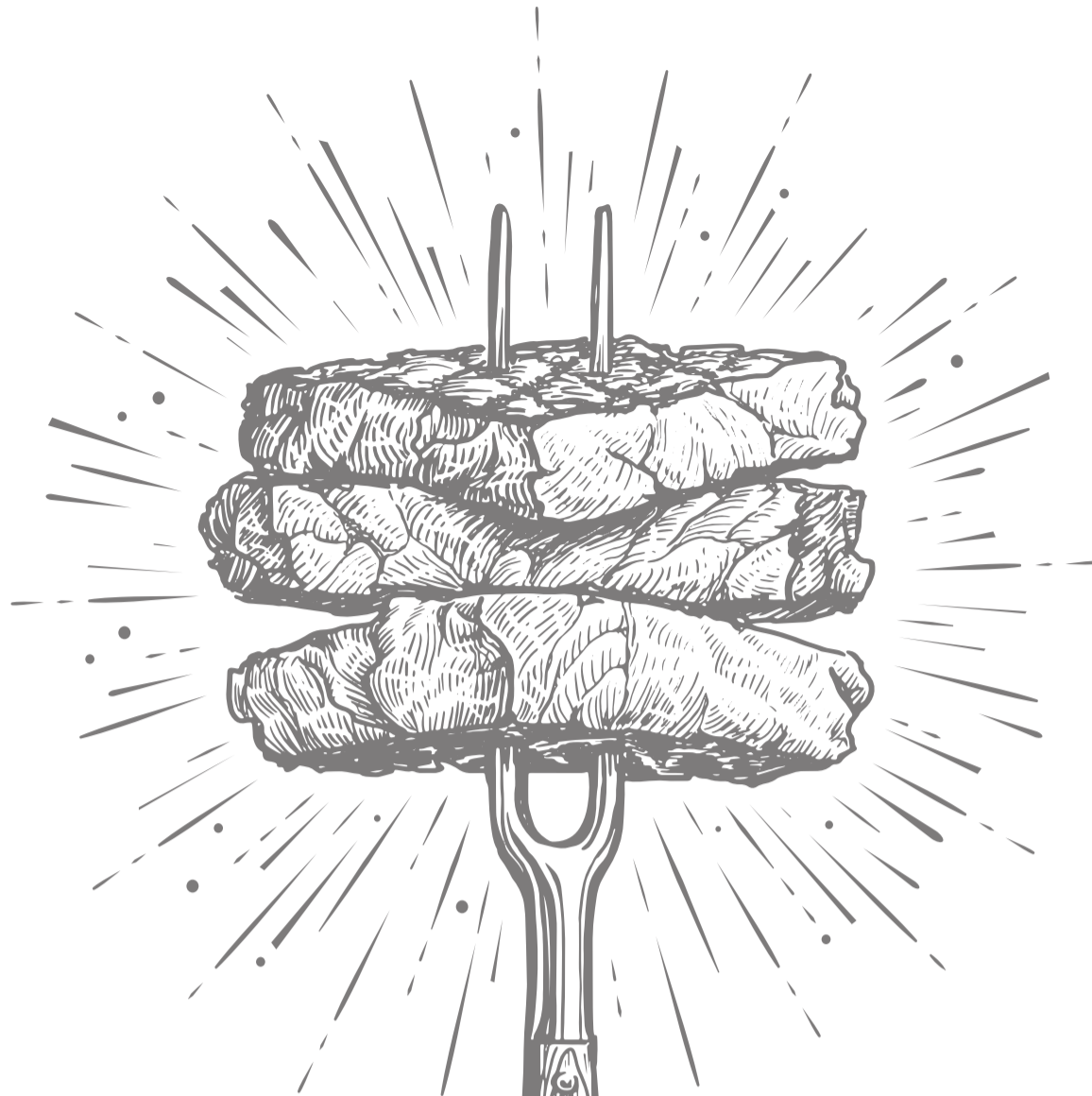
Tee - 2.90 €

### 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.



**Schwamm**  
1920



**„ESSEN  
WIE GOTT IN  
FRANKREICH!“**



RESERVIEREN LEICHT GEMACHT. UNTER  
[WWW.SCHLACHTHOF-BRASSERIE.DE](http://WWW.SCHLACHTHOF-BRASSERIE.DE)