31.08. - 04.09.2026

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** RÄUCHERLACHS
Zitrone, Salat, Limettenmayo

**PLAT** TAFELSPITZ
Bouillon, Gemüse, Kartoffeln

**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 €

**BURRATA**
Grill-Pfirsich-Tomaten Caprese,
Zitronendressing,Balsamico
14 €

**RINDERTATAR**
Freilandei, Dijonnaise, Frühlingslauch
19 €

**GAMBAS VOM GRILL**
Tomaten, frischer Chili, Limette
20 €

**JAHRGANGSSARDINEN**
Röstbrot, Salzbutter, Zitrone
19 €

## LES PLATS

**GRILL AUBERGINE**
Falafel, Ratatouille, Kräuteröl
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 €

**SEETEUFEL**
Asia Pfannengemüse, Grenaille-Kartoffeln
34 €

## 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. 300g - 55 €

**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 - 94 €

## MENU DU MOIS

**ENTRÉE** BURRATA
Grill-Pfirsich-Tomaten-Caprese,
Zitronendressing,Balsamico

**PLAT** TAGLIATA VOM ROASTBEEF
Polenta, Rucola, Oliven, Parmesan, 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

**HIMBEER-PASSIONSFRUCHT PAVLOVA**
14 €

**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 BRÜCK
SCHLACHTHOF
BRASSERIE
1995

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