05.10. - 09.10.2026

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 HERBST FELDSALAT
Kürbisdressing, Apfel, Walnuss

PLAT GEFÜLLTE
Speckrahmsoße, Sauerkraut

DESSERT PANNA COTTA
Frische Beeren, Mandelkrokant

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

LES HORS D'OEUVRES

ESCARGOTS
Knoblauchbutter
12 €

KOPFSALAT
Kapern, Radieschen, Crème fraîche
14 €

ROSA ROASTBEEF
Remoulade, Salat
14 €

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE
Weißbrot, Gouda
12 €

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, Süßkartoffelpüree
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 KÜRBISCREMESUPPE
Kernöl, geröstete Kürbiskerne

PLAT KALBSBÄCKCHEN
Selleriecreme, sautierte Pilze, Röstzwiebeln

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.

steaKultur by Schwamm

Schwamm
1920

„ESSEN WIE GOTT IN FRANKREICH!“

SARRE BRÜCK
SCHLACHTHOF
BRASSERIE
1995

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