

ENTREES

- 
- Pulpo nach mediterraner Art im aromatischen Tomatensugo -warm- 12
Austern „fine de claire“ mit Chesterbrot 6 Stück / 9 Stück / 12 Stück 20 / 28 / 32
Warm geräucherte Lachstranche mit Fenchelsalat 13
Mesclun Salat 5
Gepfeffertes Thunfisch auf Gurkenspaghetti & Koriander-Mayonnaise 16
Gazpacho mit Knoblauchbaguette & gebackenen Sardellen 7
Hummerbisque 11
Rindertatar mit Schalotten-Crème Fraîche als Vorspeise 11
Oeuf Mayo 5
Bunter Tomaten-Brotsalat mit Buratta 14

ENFANTS

- Kleines Kalbsschnitzel mit Spätzle & Rahmsoße 10
Spätzle mit Rahmsoße 6

PLATS PRINCIPAUX



Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln & Salat, auf Wunsch mit Preiselbeeren 22

Kross gebratene Dorade mit ligurischem Gemüse & Rosmarin Grenailles 21

Geschmorte Lammhaxe mit Schnippelbohnen & Kartoffelgratin 19



Sous vide gegartes Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce, Wurzelgemüse & Salzkartoffeln 19

Saure Nierchen mit Lauchgemüse & selbstgemachten Kartoffelröstini 19

Offene Pilzlasagne mit Schalottencreme & Apfel 16

Gebratene Gambas mit Spaghetti aglio e olio 20

Rindertatar klassisch mit Pommes Allumettes & kleinem Mesclun Salat 19

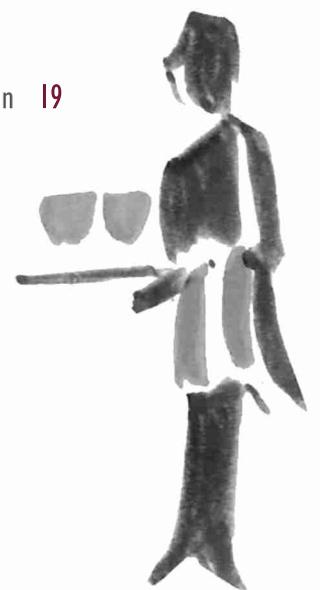
MONATSMENÜ

Klare Consommé von der Tomate mit Kürbis, Basilikum & Garnele

Geschmorte Lammkeule mit Kürbis, Curry, Mango & Duftreis

Schokolade, Nüsse & Orangen

39



“SCHWAMM SELECTION” STEAKKULTUR.

“dry aged” Entrecôte 250 gr. / 350 gr. 23 / 30

“dry aged” Entrecôte Double 550 gr. für 2 Personen (35 Min.) 23 p.P.

Entrecôte USA 250 gr. 28

“dry aged” Côte de boeuf 800 gr. am Kn. gebraten, für 2 Personen (35 Min.) 28 p.P.

“dry aged” Rumpsteak 230 gr. mit typischem Fettrand, kräftig im Geschmack 20

“dry aged” Lady's Steak 180 gr. ohne Fettrand 19

Rinderfilet 200 gr. 24

Chateaubriand 450 gr. für 2 Personen (35 Min.) 26 p.P.



LEGUMES, GARNITURES

Speckbohnen / Ratatouille / kl. Mesclun Salat 3 / 4 / 3

Pommes Allumettes / Rosmarin Grenailles / Bratkartoffeln / Kartoffelgratin 3 / 4 / 3 / 4

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen Rosmarin-Portwein-Jus, Sauce "Béarnaise",
Beurre "Café de Paris" & Grüne Pfeffersauce

 STEAKKULTUR.

DAS GEHEIMNIS UNSERER STEAKS

Der *“dry aged”* Reifeprozess, der unser Rind so butterzart und aromatisch macht. Am Knochen lagern wir ausgesuchtes Beef 42 Tage in speziellen Kühlräumen sehr kalt und bei geringer Luftfeuchtigkeit. Innerhalb dieser Zeit sorgen Enzyme und ein Gewichtsverlust von bis zu 20% für ein intensives Aroma, eine satte Farbe und unglaubliche Zartheit. Wir grillen unsere Steaks auf einem 800°C heißen Spezial-Grill für einen Geschmack, den Sie ausschließlich in unserer Schlachthof Brasserie finden.

DELICES

Schokoladenfondant mit Limonensorbet & Ananasragout (15 Min.) 9

Crème Brûlée dazu Pfirsichsorbet 8

Baba au Rhum mit Crème Channtelli & Vanilleis 9

Pflaumencrumble mit Vanilleis (15 Min.) 9

Eisawahl nach aktuellem Tagesangebot 1.5 / Bällchen

