

Wähle ein Menü in deiner Wunschgröße aus **Gemüse**, **Beilage** und **On Top**.

Wenn du zusätzlich Lust auf Fleisch hast, gibt es Bestes aus unserem Smoker.

Alle unsere Gerichte sind zum Teilen da, denn: „sharing is caring“.

S 1× Gemüse
1× Beilagen
1× On Top

für 1 Person
15.00

M 3× Gemüse
2× Beilagen
3× On Top

für ca. 3 Personen
40.00

L 5× Gemüse
4× Beilagen
5× On Top

für ca. 5 Personen
69.00

GEMÜSE

- 1 Im Ganzen gegarter Blumenkohl**
mit Vadouvan-Rub, Pale-Ale-Glasur, Parmesan, Bohnenvinaigrette und Nussbutterbröseln
- 2 Sellerie**
aus dem Smoker mit Rhabarberkompott, Estragon und Crème fraîche
- 3 Kohlrabi**
gebraten, fermentiert und mariniert mit grünem Apfel, Kräuter-Emulsion und Sainte-Maure Ziegenkäse
- 4 Gebratenes Kopfsalatherz**
mit Kopfsalatcrème, Tomaten-Dashi-Vinaigrette, getrocknetem Gemüse und Malz
- 5 Möhre & Miso**
In Miso gebackene Möhre mit Karottenschnitte, Röstmalz und Sauerklee
- 6 Grüner Spargel +4.00 €**
mit Paprika, Hopfenhollandaise, Malz, Zitrone und Kräuter
- 7 Wilder Brokkoli**
mit geräucherter Brokkolicreme, fermentierten Radieschen, Brokkolicrumble und Schafskäse

BEILAGEN

- 1 Junger Spinat**
mit Kartoffelwürfeln und Parmesanchips
- 2 Kartoffelpüree**
mit fermentiertem, schwarzen Knoblauch
- 3 Sellerieespuma**
mit Piment d'Espelette
- 4 Maiscreme** mit Vanille
- 5 Buntes Quinoa**
mit Sojabohnen, bunten Gemüsewürfeln, Apfel und Zitrone.
+1.00 €

je zusätzliche Beilage
+ 3.00

ON TOP

- 1 Getrocknetes und gepufftes Gemüse**
- 2 Mixed Pickles**
süß/saures und fermentiertes Gemüse
- 3 Ochsenherztomate**
Brotsalatcreme und Hollandaise +0,50
- 4 German Kimchi**
- 5 Pulled Pilz**
geräucherte Kräutersaitlinge
+2.50 €

je zusätzliches On Top
+ 3.00

+ FLEISCH

Unser Fleisch kommt nur von ausgewählten deutschen Bauern und Züchtern. Wir setzen uns für bewussten Fleischgenuss ein.

Butterzarte Ribs

vom Freilandschwein der
bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

	250 g	500 g	1000 g
.....	6.50	12.00	23.00

Dry Aged Schweinebauch

vom Mangalitza Schwein

	150 g	300 g	600 g
.....	7.00	13.00	24.00

Beef Short Ribs

mit Apfel und Hickory Holz geräuchert

	150 g	350 g	700 g
.....	9.80	22.00	39.00

Brandenburger Lammkeule

mit Anis & Kardamom

	150 g	350 g	700 g
.....	9.00	21.00	37.00

+ SAUCEN

75g je 1.50

- 1** geräucherte Butter
- 2** klassische smoked BBQ Sauce
- 3** Joghurt-Senf Sauce
- 4** Apfel-Ketchup
- 5** Chilisauce aus fermentierten Chilischoten
- 6** Honig-Whiskey BBQ Sauce + 0.50 €
- 7** Dashi-Mayonnaise

BARSNACKS

Eine Auswahl an Barsnacks finden Sie in unserer Getränkekarte.

SANDWICHES

Chicken Deluxe 8.50

Kikok Maishähnchen, BBQ Sauce, Cheddar Käse, grüne Jalapenos, eingelegten Dill-Gurken, unserem Treberbrot und Mixed Pickles

Chef's choice 7.00

Leftovers und Burnt Ends aus dem Smoker, Chilli Sauce, Dashi Mayo, Spitzkohl, eingelegte Dill-Gurken und Tomaten

DESSERTS

Oats 6.50

Hafer Porridge mit geräuchertem Apfelkompott und gesalzenem Milchkaramell

Corn 6.50

Mais Flan mit Bourbon Butter, Blaubeeren, kandiertem Popcorn und weißer Luftschokolade

Cheese

Auswahl französischer Käseklassiker unserer Freunde von Maître Philippe et filles

für 1-2 Personen 3 Käsesorten 150g 13.50

für 3-4 Personen 6 Käsesorten 300gr 26.00

BRLO
BROUHOUSE

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer. Eine detaillierte Ausweisung eventueller Zusatzstoffe und/oder Allergene erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. – Mai 2017