

Wähle ein Menü in deiner Wunschgröße aus **Gemüse**, **Beilagen** 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
18.00

M 3 × Gemüse
2 × Beilagen
3 × On Top

für ca. 3 Personen
49.00

L 5 × Gemüse
4 × Beilagen
5 × On Top

für ca. 5 Personen
84.00

GEMÜSE

- 1 Im Ganzen gegarter Blumenkohl**
mit Vadouvan-Rub, Pale-Ale Glasur, Rotkohlsud, dehydriertem Rotkohl und sauer eingelegtem Granny Smith sowie Nussbutterbröseln
- 2 Sellerie gebacken und geräuchert**
mit Taleggioschaum, Erdnusscrumble, Mayonnaise aus fermentiertem Lauch, sauer eingelegtem Staudensellerie und Weintrauben
- 3 Topinambur**
gebratene Topinamburscheiben, Topinamburpüree und Topinambur-chips mit einer Beurre Blanc aus Lavendelmilch und Opalhopfen
- 4 Rosenkohl & Haselnuss**
Rosenkohlpüree und gebratene Rosenkohlblätter mit Miso und Haselnuss, eingelegten Cranberries und Haselnussbiskuit
- 5 Kürbis & Grünkohl**
Scharf angebratener Grünkohl mit Hokkaido-Kürbisstampf, eingelegtem Kürbis, Malzerde und Grünkohlvinagrette
- 6 Steckrübe & Buttermilch**
Steckrüben-Ricotta Ravioli mit Steckrübencreme, fermentierter Steckrübe, geräucherter Buttermilch und Kaffee-Erde
- 7 Wilder Brokkoli**
mit geräucherter Brokkolicreme, fermentierten Radieschen, Brokkolicrumble und Schafskäse

BEILAGEN

- 1 Kartoffelknödel**
mit Nussbutterbrösel
- 2 Gebackener Kürbis**
mit Spinat und gebeiztem Eigelb
- 3 Thymianscone**
mit Zwiebelchutney und Thymianbutter
- 4 Kartoffelpüree**
mit fermentiertem, schwarzen Knoblauch
- 5 Weizenmalzrisotto**
normalerweise in unseren Bieren und hier serviert als Risotto mit gerösteter Pastinake und Saint Maure Ziegenkäse

je zusätzliche Beilage
+ 3.00

ON TOP

- 1 Getrocknetes und gepufftes Gemüse**
- 2 Mixed Pickles**
süß/saures und fermentiertes Wintergemüse
- 3 Gebackener Lauch**
mit Lauchasche und Chili-Mayonnaise
- 4 German Kimchi**
mit Kümmel und fermentiertem Spitzkohl
- 5 Japanischer Eierstich**
mit Mangold und gepufftem Malz

je zusätzliches On Top
+ 3.00

+ FLEISCH

Unsere Produkte kommen nur von ausgewählten deutschen Bauern und Züchtern. Wir setzen uns für bewussten Fleischgenuss ein.

Bürgermeisterstück			
Rinder Bürgermeisterstück	150 g	300 g	600 g
aus dem Smoker	12.50	24.00	46.00

Butterzarte Rippchen			
vom Freilandschwein der bäuerlichen Erzeuger-gemeinschaft Schwäbisch Hall	250 g	500 g	1000 g
	7.90	14.90	29.00

Dry Aged Schweinebauch	150 g	300 g	600 g
vom Mangalitzta Schwein	7.50	13.90	27.50

Schönmoorer Mularden Ente	1/2 Ente	1/1 Ente	
(nur auf Vorbestellung)	49.00	99.00	
Ente aus artgerechter und natürlicher Freilandhaltung zwischen 3–4 kg pro Tier			

+ SAUCEN

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1 Honig-Whiskey-BBQ + 0.50 | 5 Klassische smoked BBQ |
| 2 Joghurt-Senf | 6 Chilisauce aus fermentierten Chilischoten |
| 3 Apfel-Ketchup | 7 Entenjus + 2.00 |
| 4 Chili-Mayonnaise | |

BARSNACKS

Eine Auswahl an Barsnacks finden Sie in unserer Getränkekarte.

SANDWICHES

Winterliches Smørrebrød 8.50
geröstetes Treberbrot mit Kürbisfrischkäsecreme, süß-sauren roten Zwiebeln, Steinpilzchampignons, geräuchertem Hüttenkäse und Brunnenkresse

Chef's Choice leicht scharf 8.00
Leftovers und Burnt Ends aus dem Smoker, Chili-Mayonnaise, Spitzkohl, eingelegte Dill-Gurken und Tomaten

DESSERTS

Süßkartoffel & Kaffee 8.50
Süßkartoffelkuchen und -chips, mit Kaffeebiskuit, Tonkabohnencreme, Espressoespuma und Muscovado

Apfel & Walnuss 8.00
Apfel-Brot-Pudding mit einer Walnussanglaise und Walnusscrumble

Käse
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 300g 26.00

BRLO
BREWHOUSE

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer. Trinkgeld ist nicht im Preis enthalten. Eine detaillierte Ausweisung eventueller Zusatzstoffe und/oder Allergene erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. – Nov 2018