

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
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, Parmesan, Bohnenvinaigrette und Nussbutterbröseln
- 2 Sellerie weiß und grün**
im Smoker gegart mit geröstetem Pumpernickel, glasiertem Staudensellerie, Selleriecreme & -vinaigrette, Dillöl und Vogelmiere
- 3 Beete mit Buttermilch und Malz**
Bunte Beeten als Püree, glasiert, fermentiert und als Biskuit, gestockte und geräucherte Buttermilch und Malzkoji
- 4 Chicoree**
Sous-Vide gegarter Chicoree, rote Beete Reduktion, Sauermilch, Heidelbeere und gepopptes Weizenmalz
- 5 Burrata mit Pilzen + 3.00**
Cremige Burrata mit Pilzcreme, Pilzerde, gebratenen Buchenpilzen, Steinchampignons und Brunnenkresse
- 6 Pastinake mit BRLO Baltic Porter**
Glasierte Pastinake und Pastinakenpüree, Sauermilchschnitte, Porterkaramel, Malzcrumble und Sauerklee
- 7 Wilder Brokkoli**
mit geräucherter Brokkolicreme, fermentierten Radieschen, Brokkolicrumble und Schafskäse

BEILAGEN

- 1 Kräuterkartoffeln**
lauwarme junge Kartoffeln mit dehydrierten Kräutern und Sauermilch
- 2 Gebackener Kürbis**
mit Spinat und gebeiztem Eigelb
- 3 Hummus**
mit Olivenöl und Petersilie
- 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 Herbstgemüse
- 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 und 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 Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall	250 g	500 g	1000 g
	7.90	14.90	29.00

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

Geräucherte Rinderbacke			
mit Schmorsauce und Gremolata	200 g	400 g	600 g
	12.00	23.00	34.00

+ SAUCEN

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

BARSNACKS

Eine Auswahl an Barsnacks finden Sie in unserer Getränkekarte.

SANDWICHES

Herbstliches Smörrebröd 8.50
geröstetes Treberbrot mit Kürbisfrischkäsecreme, süß/saurer rote Zwiebeln, Steinpilzchampignons, geräuchertem Hüttenkäse und Brunnenkresse

Chef's Choice leicht scharf 7.00
Leftovers und Burnt Ends aus dem Smoker, Chili-Mayonnaise, Spitzkohl, eingelegte Dill-Gurken und Tomaten

DESSERTS

Gewürzschokolade 8.50
Bitterschokolade mit Joghurt, Ayran, Haselnussbiskuit und Datteln

Karotten & Orangen 8.00
Marinierte Karottenherzen, goldene Rosinen, gebrannte Orange und Mandeln

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
BROUHOUSE

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. – Sept 2018