

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**
aus dem Smoker mit Quitte, Saint-Maure Ziegenkäse, Kerbelwurzel und Lauchasche
- 3 Rosenkohl**
sautierter Rosenkohl mit Rosenkohlcreme, eingelegten Birnen, geräuchertem Hüttenkäse, Haselnuss, gebeiztem Eigelb und Blutampfer
- 4 Kürbis & Pilze**
Allerlei Herbstpilze mit süß-saurem Kürbis und Kürbispüree, Röstmalz und Sauerklee
- 5 Burrata aus der Asche + 2.00**
mit Steckrübe, Grünkohl, Zitronengel und Olivenöl
- 6 Topinambur & Schwarzwurzel**
Topinamburstampf mit Sherrygelee, Schwarzwurzel in Röstmalzmantel, rotem Mangold, Sellerievinaigrette und Schnittlauch
- 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 Zwei Kartoffelklöße**
mit Nussbutterbröseln
 - 5 Weizenmalz Taboulé**
Normalerweise in unseren Bieren und hier als Salat mit frischen Kräutern und Tomate
- je zusätzliche Beilage + 3.00

ON TOP

- 1 Getrocknetes und gepufftes Gemüse**
+0.50
 - 2 Mixed Pickles**
süß/saures und fermentiertes Gemüse
 - 3 Rotkohlpraline**
mit Orangengel + 0.50
 - 4 German Kimchi**
mit Kümmel fermentierter Spitzkohl
 - 5 Pulled Pilz**
geräucherter Kräutersaitling + 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.

Schönmoorer Moularden Ente (nach Verfügbarkeit)

Ente aus artgerechter und natürlicher Freilandhaltung zwischen 3–4 kg pro Tier	1/2 Ente	1/1 Ente
	49.00	99.00

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

12h Beef Chuck Roll Über 12 Stunden geräucherter Rindernacken	150 g	300 g	600 g
	12.00	21.50	42.00

+ SAUCEN

75 g je 1.50

- 1 Honig-Whiskey-BBQ-Sauce + 0.50 €**
- 2 klassische smoked BBQ Sauce**
- 3 Joghurt-Senf-Sauce**
- 4 Apfel-Ketchup**
- 5 geräucherte Butter**
- 6 Dashi-Mayonnaise**
- 7 Entenjus mit Lorbeer + 2.00**
- 8 Chilisauce aus fermentierten Chilischoten**

BARSNACKS

Eine Auswahl an Barsnacks finden Sie in unserer Getränkekarte.

SANDWICHES

Chicken Deluxe 8.50
Kikok Maishähnchen, BBQ Sauce, Cheddar Käse, grüne Jalapenos, eingelegte Dill-Gurken, unser Treberbrot und Mixed Pickles

Chef's choice 7.00
Leftovers und Burnt Ends aus dem Smoker, Chillimayonnaise, Spitzkohl, eingelegte Dill-Gurken und Tomaten

DESSERTS

Tarte 8.00
Schokoladentarte mit dreierlei Feige und Creme Fraiche

Mousse 7.50
Pastinakenmousse mit gepufften Cranberries, Zitronengel und Schokoladen-Kaffee-Erde

Cheese
Auswahl französischer Käsesorten unserer Freunde von Maître Philippe et filles

für 1–2 Personen 3 Käsesorten	150 g	13.50
für 3–4 Personen 6 Käsesorten	300 g	26.00

BRLO
BRUHOUSE

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