

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

- Im Ganzen gegarter Blumenkohl**
mit Vadouvan-Rub, Pale-Ale-Glasur, Parmesan, Bohnenvinaigrette und Nussbutterbröseln
- Sellerie**
aus dem Smoker mit Rhabarberkompott, Estragon und Crème fraîche
- Buratta & Erbse +5.00€**
Buratta, Erbsenpüree, frischen Erbsen und Kohlrabi, gebeiztes Eigelb, fermentierter Kohlrabi und Minz vinaigrette
- Gebratenes Kopfsalatherz**
mit Kopfsalatcrème, Tomaten-Dashi-Vinaigrette, getrocknetem Gemüse und Malz
- Möhre & Miso**
In Miso gebackene Möhre mit Karottenschnitte, Röstmalz und Sauerklee
- Tomate & Sellerie**
Tomatenschnitte, Tomatenchutney, Süß-sauer eingelegter Sellerie, getrocknete Tomate und Sellerie, Quinoacrisp
- Wilder Brokkoli**
mit geräucherter Brokkolicreme, fermentierten Radieschen, Brokkolicrumble und Schafskäse

BEILAGEN

- Junger Spinat**
mit Kartoffelwürfeln und Parmesanchips
- Kartoffelpüree**
mit fermentiertem, schwarzen Knoblauch
- Sellerieespuma**
mit Piment d'Espelette
- Maiscreme** mit Vanille
- Weizenmalz Taboulé**
Normalerweise in unseren Bieren und hier als Salat mit frischen Kräutern und Tomate €

je zusätzliche Beilage
+ 3.00

ON TOP

- Getrocknetes und gepufftes Gemüse**
- Mixed Pickles**
süß/saures und fermentiertes Gemüse
- Ochsenherztomate**
Brotsalatcreme und Hollandaise +0,50
- German Kimchi**
- 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

12h Beef Chuck Roll

Über 12 Stunden geräucherter Rindernacken

	100 g	300 g	600 g
.....	10.80	20.00	38.50

+ SAUCEN

75g je 1.50

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

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 geräucherter 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
BREWHOUSE

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