

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

- Im Ganzen gegarter Blumenkohl**
mit Vadouvan-Rub, Pale-Ale-Glasur, Parmesan, Bohnenvinaigrette und Nussbutterbröseln
- Mais und Tomate**
geröstetes Maisbrot, eingelegte und confierte Tomate, fermentierter und gepoppter Mais und Tomatenschaum
- Kohlrabi & Bergamotte**
Kohlrabitaschen mit Ricotta, Gartenkresse, Bergamotten-Kohlrabi-Tapioka und Senfgurke
- Chicoree**
Sous-Vide gegarter Chicoree, rote Beete Reduktion, Sauermilch, Heidelbeere und gepopptes Weizenmalz
- Grüne Burrata + 3.00**
Burrata mit frischen Erbsen, eingelegten Gurken, gebeiztem Eigelb und Borretsch
- Rettich**
Rettich aus dem Salzteig, geräuchert, frisch und getrocknet mit Cantaloupe Melone und Koriander
- Wilder Brokkoli**
mit geräucherter Brokkolicreme, fermentierten Radieschen, Brokkolicrumble und Schafskäse

BEILAGEN

- Kräuterkartoffeln**
lauwarme junge Kartoffeln mit dehydrierten Kräutern und Sauermilch
- Blumenkohl**
gebratenes Blumenkohlgrün mit Hüttenkäse und Eigelbcreme
- Hummus**
mit Olivenöl und Petersilie
- Kartoffelpüree**
mit fermentiertem, schwarzen Knoblauch
- Weizenmalz Taboulé**
normalerweise in unseren Bieren und hier serviert 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
- Gebackener Lauch**
mit Lauchasche und Chili-Mayonnaise
- German Kimchi**
mit Kümmel und fermentiertem Spitzkohl
- Fenchel und Apfel**
frischer Fenchelsalat mit Granny Smith Apfel und Holunderdressing

je zusätzliches On Top
+ 3.00

+ FLEISCH / FISCH

Unsere Produkte kommen nur von ausgewählten deutschen Bauern und Züchtern. Wir setzen und für bewussten Fleisch- und Fischgenuss 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 Mangalitza Schwein	150 g	300 g	600 g
	7.50	13.90	27.50

Saibling aus der Müritz			
Weizenbier Brathering von den Fischern der Müritz	1/2 Filet	1 Filet	2 Filets
	200 g	400 g	800 g
	12.90	24.50	49.00

+ 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

Philly Cheese Steak 9.50
aus geräuchertem Rindernackem mit Kreuzkümmel, grüner Paprika, Zwiebeln und Provolone Käse im Treberbrot mit Gewürzgurke

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

DESSERTS

Pflaume & Pistazie 7.50
Pflaume eingelegt und als Granité mit Pistazienbisquit, schwarzem Reis und Schwarztee

Sesam & Limette 8.00
Schwarzer Sesam, Honigwabe, Limettengel und Frischkäsecreme

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. – Juni 2018