

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 Apfel-Sellerie-Glasur, Senfcreme und gesalzenem Walnusscrumble
- 3 Rosenkohl**  
sautierter Rosenkohl mit Rosenkohlcreme, eingelegten Birnen, geräuchertem Hüttenkäse, Haselnuss und gebeiztem Eigelb
- 4 Kürbis**  
mit Steinchampignons, süß-saurem Kürbis, Kürbispüree, Kürbiskernbiskuit und Sauerklee
- 5 Burrata aus der Asche + 2.00**  
mit Steckrübe, Grünkohl, Zitronengel und Olivenöl
- 6 Topinambur**  
geröstet, als Stampf und frittiert mit Röstmalz, Sherrygel und rotem Mangold
- 7 Wilder Brokkoli**  
mit geräucherter Brokkolicreme, fermentierten Radieschen, Brokkolicrumble und Schafskäse

## BEILAGEN

- 1 Junger Spinat**  
mit Kartoffelchips und Parmesan
- 2 Kartoffelpüree**  
mit fermentiertem, schwarzen Knoblauch
- 3 Sellerieespuma**  
mit Piment d'Espelette
- 4 Falafel**  
aus Kichererbsen und Apfel mit Zitronenthymianöl
- 5 Weizenmalz Taboulé**  
normalerweise in unseren Bieren und hier serviert als Salat mit frischen Kräutern und Tomate

je zusätzliche Beilage  
+ 3.00

## ON TOP

- 1 Getrocknetes und gepufftes Gemüse**
- 2 Mixed Pickles**  
süß/saures und fermentiertes Gemüse
- 3 Gebackener Lauch**  
mit Lauchasche und Chili-Mayonnaise
- 4 German Kimchi**  
mit Kümmel und fermentiertem Spitzkohl
- 5 Pilz-Wirsing-Roulade**  
gebratene Steinchampignons im Wirsingmantel

je zusätzliches On Top  
+ 3.00

## + FLEISCH

Unser Fleisch kommt nur von ausgewählten deutschen Bauern und Züchtern. Wir setzen uns für bewussten Fleischgenuss ein.

### Frittiertes Huhn

Unterkeule und Flügel vom Kikok Maishähnchen	230 g	700 g	1100 g
in BRLO-Pale-Ale-Bierteig und BBQ Rub	2 Stk	6 Stk	10 Stk
	6.50	19.90	31.50

### 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

### 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

- Honig-Whiskey-BBQ-Sauce + 0.50 €
- Joghurt-Senf-Sauce
- Apfel-Ketchup
- Chilisauce aus fermentierten Chilischoten
- klassische smoked BBQ Sauce
- Chili-Mayonnaise

## BARSNACKS

Eine Auswahl an Barsnacks finden Sie in unserer Getränkekarte.

## SANDWICHES

**Pastrami** ..... 8.50  
geräuchertes und gepökeltes Freilandrind mit sautiertem Fenchel, Meerrettich und Apfel-Ketchup im Treberbrot

**Chef's Choice** (leicht scharf) ..... 7.00  
Leftovers und Burnt Ends aus dem Smoker, Chili-Mayonnaise, 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 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. Eine detaillierte Ausweisung eventueller Zusatzstoffe und/oder Allergene erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. – Jan 2018