

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
- Sellerie**
aus dem Smoker mit Apfel-Sellerie-Glasur, grünem Apfelkompott, Senfcreme und gesalzenem Walnusscrumble
- Kohlrabi & Bergamotte**
Kohlrabitaschen mit Ricotta, Gartenkresse, Bergamotten-Kohlrabi-Tapioka und Senfgurke
- Artischocke & Tomate**
Gebratene Artischockenherzen, Tomatensalsa, Zitronencreme, schwarzer Knoblauch und Sauerampfer
- Burrata & grüner Spargel + 3.00**
mit geräucherter Paprikacreme, Malzerde und frischen Kräutern mit Holundervinaigrette
- Karotte & Möhre**
Bunte Karottenstreifen, Möhrenpüree, süß-saure Karotte, geräucherter Hüttenkäse, Salzzitrone und Karottengrün
- Wilder Brokkoli**
mit geräucherter Brokkolicreme, fermentierten Radieschen, Brokkolicrumble und Schafskäse

BEILAGEN

- Junger Spinat**
mit Kartoffelchips und Parmesan
- Kartoffelpüree**
mit fermentiertem, schwarzen Knoblauch
- Sellerieespuma**
mit Piment d'Espelette
- Hummus**
mit Olivenöl und Petersilie
- 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
- Frischer Fenchelsalat**
Eisfenchel mit weißem Rettich und Dill

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

- | | |
|------------------------------------|---|
| 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 Rindernacken 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

Rhabarber & Vanille 8.00
Milchschnitte im Kaffeemantel, dreierlei Rhabarber mit Estragon, Marshmallow und Vanillecreme

Karotte & Yuzu 7.50
Cheesecake-Creme mit Karottenbiskuit, Yuzugel, Karotten-Yuzu-Espuma und Karottengrün

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. Trinkgeld ist nicht im Preis enthalten. Eine detaillierte Ausweisung eventueller Zusatzstoffe und/oder Allergene erfragen Sie bitte beim Servicepersonal. – März 2018