

Wähle ein Menü in deiner Wunschgröße aus **Gemüse**, **Beilagen** 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, Rotkohlsud, dehydriertem Rotkohl und sauer eingelegtem Granny Smith sowie Nussbutterbröseln
- 2 Sellerie gebacken und geräuchert**
mit Taleggioschaum, Erdnusscrumble, Mayonnaise aus fermentiertem Lauch, sauer eingelegtem Staudensellerie und Weintrauben
- 3 Karotte & Lakritze**
Karotten und Möhren im Salzeig gebacken, Karottencreme mit Lakritze, fermentierte Karotte und Buttermilch
- 4 Weißkohl & Kümmel**
mit Vanille gegarter Weißkohl, Schmorkohlpüree, sauer eingelegter Weißkohl und Kümmel-Tapioka
- 5 Lauch & Zwiebel**
Lauchzwiebel, Lauchöl und Lauchespuma, Pulver von fermentiertem Gemüse, eingelegte Perlzwiebel und Zwiebelpüree
- 6 Steckerübe & Buttermilch**
Steckerüben-Ricotta Ravioli mit Steckerübencreme, fermentierter Steckerübe, geräucherter Buttermilch und Kaffee-Erde
- 7 Wilder Brokkoli**
mit geräucherter Brokkolicreme, fermentierten Radieschen, Brokkolicrumble und Schafskäse

BEILAGEN

- 1 Pirogge**
mit Räucherquark, karamellisierten Zwiebeln, roter Beete und Pumpernickel
- 2 Spinat**
mit geriebenem Parmesan und Parmesan-Chips
- 3 Thymianscone**
mit Zwiebelchutney und Thymianbutter
- 4 Kartoffelpüree**
mit fermentiertem, schwarzen Knoblauch
- 5 Weizenmalzrisotto**
normalerweise in unseren Bieren und hier serviert als Risotto mit gerösteter Pastinake und Saint Maure Ziegenkäse

je zusätzliche Beilage
+ 3.00

ON TOP

- 1 Getrocknetes und gepufftes Gemüse**
- 2 Mixed Pickles**
süß/saures und fermentiertes Wintergemüse
- 3 Gebäckener Lauch**
mit Lauchasche und Chili-Mayonnaise
- 4 German Kimchi**
mit Kümmel und fermentiertem Spitzkohl
- 5 Japanischer Eierstich**
mit Mangold und gepufftem Malz

je zusätzliches On Top
+ 3.00

+ FLEISCH

Unsere Produkte kommen nur von ausgewählten deutschen Bauern und Züchtern. Wir setzen uns für bewussten Fleischgenuss 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 Erzeuger- 250 g 500 g 1000 g
gemeinschaft Schwäbisch Hall 7.90 14.90 29.00

Dry Aged Schweinebauch 150 g 300 g 600 g
vom Mangalitzta Schwein 7.50 13.90 27.50

Rindernacken
nur mit Roggen gefüttertes 150 g 300 g 600 g
Freilandrind 12.00 21.50 42.00

+ SAUCEN 75 g je 2.00

- 1 Honig-Whiskey-BBQ + 0.50**
- 2 Joghurt-Senf**
- 3 Apfel-Ketchup**
- 4 Chili-Mayonnaise**
- 5 Klassische smoked BBQ**
- 6 Chilisauce aus fermentierten Chilischoten**

BARSNACKS

Eine Auswahl an Barsnacks finden Sie in unserer Getränkekarte.

SANDWICHES

Winterliches Smørrebrød 8.50
geröstetes Treberbrot mit Kürbisfrischkäsecreme, süß-sauren roten Zwiebeln, Steinpilzchampignons, geräuchertem Hüttenkäse und Brunnenkresse

Chef's Choice leicht scharf 8.00
Leftovers und Burnt Ends aus dem Smoker, Chili-Mayonnaise, Spitzkohl, eingelegte Dill-Gurken und Tomaten

DESSERTS

Süßkartoffel & Kaffee 8.50
Süßkartoffelkuchen und -chips, mit Kaffeebiskuit, Tonkabohnencreme, Espressoespuma und Muscovado

Topinambur & Buchweizen 8.00
Karamelisierter Topinambur, Sauermilchmousse, Buchweizenkuchen und Toffeecrunch

Käse
Auswahl französischer Käseklassiker 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
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. – Jan 2019