

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

- Im Ganzen gegarter Blumenkohl**
mit Vadouvan-Rub, Pale Ale-Glasur, Bohnenvinaigrette, breiten Bohnen, eingelegten Zwiebeln und Nussbutterbröseln
- Sellerie & Rhabarber**
Geräucherter und glasierter Sellerie mit dreierlei Rhabarber und Estragon Schnitte
- Karotte & Lakritze**
Karotten und Möhren im Salzteig gebacken, Karottencreme mit Lakritze, fermentierte Karotte und Buttermilch
- Burrata & Spinat + 3.00**
Cremiger Burrata mit Spinat, fermentiertem und gebratenem Kohlrabi und Sauce Rouille mit Karols Chili
- Erbse & Apfel**
Erbsenschnitte mit Erbsenchip und Salat aus Erbsenschale mit Granny Smith Apfel Dressing und Meerrettichschaum
- Spargel grün & weiß + 1.50**
Grüner und weißer Spargel, gebraten und als Creme, gebrannte Hefe und Berliner Weisse Schaum
- Wilder Brokkoli**
mit geräucherter Brokkolicreme, fermentierten Radieschen, Brokkolicrumble und Schafskäse

BEILAGEN

- Grenaille Kartoffeln**
mit Frankfurter Grüner Soße und gebeiztem Eigelb
- Spinat**
mit geriebenem Parmesan und Parmesan-Chips
- Maultaschen + 1.00**
Vegetarische Maultaschen mit Majoran- und Schalottenbutter
- Kartoffelpüree**
mit fermentiertem, schwarzen Knoblauch
- Weizenmalz**
mit grünem Spargel, Kerbel und Estragon

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
- Rettich**
schonend am Stück gegart

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 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

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

+ SAUCEN

75 g je 2.00

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

BARSNACKS

Eine Auswahl an Barsnacks finden Sie in unserer Getränkekarte.

SANDWICHES

Smørrebrød 9.50
Geröstetes Treberbrot mit geräucherter Paprikacreme, Spargel, eingelegten Zwiebeln, Quark und Gartenkresse

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

DESSERTS

Kokos & Passionsfrucht 9.00
Kokosnusskuchen mit Passionsfruchtfüllung, gesalzenem Hafercrumble und weißer Schokolade

Rote Bete & Ziegenkäse 8.50
Gebackene Rote Bete mit Bitterschokolade, Ziegenkäse, Frühlingkräutern und frischen Beeren

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. – Mrz 2019