

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, Bohnenvinaigrette, breiten Bohnen, eingelegten Zwiebeln und Nussbutterbröseln
- 2 Ei & Ampfer +3,00**
Gebackene Bio Onseneier mit Sauerampferkaltschale, Kapuzinerkresseöl, Jalapeño Salsa und Sauerampferstampf
- 3 Mais & Koriander**
Maiskolben im Kräutermantel, Maisflan, Karottencreme, eingelegte Koriandersaat und Karotten-Koriandersalat
- 4 Burrata & Tomate +3,00**
Cremige Burrata mit grünem Tomatenchutney, confierter Ochsenherztomate, Erdbeerkompott und Oliven-Crumble
- 5 Rübe & Tamarinde (vegan)**
Im Wasserbad garte Navetten und Kohlrabi, Rübengrün- und Rucolasalat, Tamarinde, Salzzitronen und Rucola Pesto
- 6 Gurke „Gin Tonic“**
In Gin eingelegte Salatgurke, Gurken-Wacholdergelee, Dillemlusion, eingelegte Senfkörner, Gurken-Granité, Wacholderbisquit & Tonic Espuma
- 7 Wilder Brokkoli**
mit geräucherter Brokkolicreme, fermentierten Radieschen, Brokkolicrumble und Schafskäse

BEILAGEN

- 1 Grenaille Kartoffeln**
mit Frankfurter Grüner Soße und gebeiztem Eigelb
- 2 Spinat**
mit geriebenem Parmesan und Parmesan-Chips
- 3 Pan de Queso +1,00**
Gebackene Brotkrumen aus Maniok und Provolone mit vegetarischer Ceviche aus Fenchel, Pilzen und Schalotten
- 4 Kartoffelpüree**
mit fermentiertem, schwarzen Knoblauch
- 5 Weizenmalz Taboulé**
Weizenmalz mit Paprika, Zuckerschote, Tomate, Raz el Hanout und frischen Kräutern

je zusätzliche Beilage
+ 3.00

ON TOP

- 1 Getrocknetes und gepufftes Gemüse**
- 2 Mixed Pickles**
süß/saures und fermentiertes Gemüse
- 3 Gebäckener Lauch**
mit Lauchasche und Chili-Mayonnaise
- 4 German Kimchi**
mit Kümmel und fermentiertem Spitzkohl
- 5 Aubergine & Sake**
gedämpfte Aubergine mit Sake und Sesam

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

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 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 Paprikacreme, weißem Rettich, Wildkräutersalat und Hüttenkäse

Chef's Choice leicht scharf 9.00
Leftovers und Burnt Ends aus dem Smoker, Chili-Mayonnaise, Spitzkohl, eingelegte Dill-Gurken, Tomaten und Cheddar Käse

DESSERTS

Matcha, Erbse & Wasabi 9.00
Leichtes Matchamousse mit Erbsen-Wasabisud, Matcha-Reispapier, Mandelgranite, Apfel-Wasabi Kompott

Fruchtschnitte 8.50
Pfirsich-, Mango- und Himbeerschnitte mit Mandel-Schokoladenboden

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
BRUWHOUSE

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. – Jun 2019