

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
- Artischocke & Estragon**  
Gebratene Artischocken mit Tomatengel und -chips, Zwiebelcrème, Apfeltapioka, Orangenfilets und Estragonvelouté
- Kürbis (vegan)**  
Geschmorter Butternuss Kürbis und Hokkaido im Salzkaramell mit Kürbis-Walnuss Püree, Haselnusscrumble und Karottensud
- Pilze & Ei**  
Herzhafter Flan aus Pilzen, weißen Zwiebeln & Ei mit gebratenen Herbsttrompeten & Steinchampignons, süß-sauren Zwiebeln, Kerbelgel & Teriyaki Sauce
- Rübe & Tamarinde (vegan)**  
Im Wasserbad gegarte Navetten und Kohlrabi, Rübengrün- und Rucolasalat, Tamarinde, Salzzitronen und Rucola Pesto
- Beete & Kohl**  
Im Salzteig gebackene gelbe Beete, Püree mit geröstetem Sesam, gebratenem jungen Grünkohl, Rosenkohl, sauer eingelegten Heidelbeeren und Ayran
- Wilder Brokkoli**  
mit geräucherter Brokkolicreme, fermentierten Radieschen, Brokkolicrumble und Schafskäse

## BEILAGEN

- Rote Beete & Roquefort +1.00**  
In Eiweiß gebackene rote Beete mit Roquefort Käse, Walnüssen und Blaumohn Dressing
- Spinat**  
mit geriebenem Parmesan und Parmesan-Chips
- Pan de Queso +1.00**  
Gebackene Brotkrumen aus Maniok und Provolone mit vegetarischer Ceviche aus Fenchel, Pilzen und Schalotten
- Kartoffelpüree**  
mit fermentiertem, schwarzen Knoblauch
- Malz-Pilz Risotto**  
Weizenmalz Risotto mit Herbstpilzen und Trüffel

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
- 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.

<b>Bürgermeisterstück</b>			
Rinder Bürgermeisterstück	150 g	300 g	600 g
aus dem Smoker .....	12.50	24.00	46.00

<b>Butterzarte Rippchen</b>			
vom Freilandschwein der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall .....	250 g	500 g	1000 g
	7.90	14.90	29.00

<b>Dry Aged Schweinebauch</b>			
vom Mangalitza Schwein .....	150 g	300 g	600 g
	7.50	13.90	27.50

<b>Confiertes Kikok Huhn</b>			
in geräuchertem Gänsefett confierte Kikok-Hähnchenkeulen mit Zitronenverbene und Zitronenmelisse .....	1 Keule	2 Keulen	4 Keulen
	6.90	13.50	26.00

## + 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 findest du in unserer Getränkekarte.

## SANDWICHES

**Smørrebrød** ..... 9.50  
Geröstetes Treberbrot mit Kürbisfrischkäsecreme, süß-sauren roten Zwiebeln, Brunnenkresse, Steinchampignons und geräuchertem 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

**Brombeeren & Rosen** ..... 9.00  
Brombeermousse und fermentierte Brombeeren mit Honiggel, Radicchio Glasur, Cotton Cake, Kashk und Rosen-Espuma

**Apfel & Mohn** ..... 8.50  
Apfel Tarte Tatin mit Orangenglasur und Pinienkernboden, Mohnmousse und Mohnchips

**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**  
BROUHOUSE

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. — Sep 2019