



## SCHUBERTS BRASSERIE

**Schweren Herzens haben wir uns dafür entschieden, dieses Jahr unseren regulären Restaurantbetrieb nicht mehr zu öffnen. Es gibt leider keine Garantie, ob die infizierten Zahlen sinken und sich somit die Situation für uns alle verbessert. Daher haben wir uns aus wirtschaftlichen und organisatorischen Gründen aber dafür entschieden für Sie bis Ende des Jahres weiterhin mit unserem erweitertem Außerhaus Angeboten zur Verfügung zu stehen.**

**Ab Dezember gibt es eine neue Außerhaus Karte** mit kalten und warmen Speisen. Abholung **Achtung Neu immer Freitag bis Sonntag 18:00-20:30 Uhr.** (Letzte Bestellannahme um 20:00) Die aktuelle Speisekarte finden Sie auf unserer Homepage [www.schuberts-brasserie.de](http://www.schuberts-brasserie.de).

**Zusätzlich unser Menü des Monats für zu Hause**  
(Schnell und einfach zum Selbst fertig stellen mit Anleitung).  
4 Gänge für 45,00 € pro Person. Weinbegleitung 19,90 €.  
Vorbestellung 1 Tag im Voraus.

**Bestellen Sie den ganzen Dezember bei uns Gans oder Ente.**

Zu unseren Öffnungszeiten oder nach Absprache und auch für den **Heiligabend, 1. und 2. Weihnachtsfeiertag!!!**  
(Nur so lange der Vorrat reicht)

Eine klassische Gans für 4-5 Personen inklusive Beilagen (Orientalischer Rotkohl, Rosenkohl, Bratapfelspalten, Kartoffelklöße und Soße) für 129,00 €  
oder 1 Ente für 2-3 Personen mit Beilagen für 59,00 €. Bestellung 2 Tage im Voraus.

Gerne auch als Menü mit Vorspeise und Dessert. Auch vegane Varianten möglich.

**Am 05.12.2020 & 19.12.2020 um 16:00 Uhr** unser Highlight des Monats!  
**Kochen Sie zusammen mit Robert Awakjan Online** per Zoom am 05.12.2020 unser Menü des Monats Dezember zu Hause nach und probieren Sie dazu mit Herrn Schubert die passende Weine dazu. Preis pro Menü 54 €. Optional 19,90 € für die Weinbegleitung (0,1l pro Gang).

**Am 19.12.2020 kochen wir zusammen ein 3 Gang Weihnachtsmenü.**

Preis pro Menü 49,00 € ab 2 Personen buchbar.  
Wir bereiten für sie eine Box vor mit allen Zutaten und Wein.  
Abholung jeweils einen Tag vorher. Nur mit Voranmeldung.

Am Zweiten, Dritten und Vierten Adventswochende Samstags und Sonntags von 12-16 Uhr gibt es im Schuberts einen **Mini Weihnachtsmarkt mit einem sehr feinem Gänsedöner & Glühwein** und mehr zum Mitnehmen.

**Holen Sie sich ab dem 11.12.2020 unseren selbst gemachten Geschenkkorb zum Verschenken.**

**Bestellen Sie Freitag bis Sonntag ab 17:00 Uhr bis 20:00 Uhr**

telefonisch 0511-899 63633

oder schreiben Sie uns jederzeit eine **Email an info@schuberts-brasserie.de**



# SCHUBERTS

## BRASSERIE

Außer-Haus Karte zum Selbstabholen

Vorspeisen und Suppen

- Herbstliche Salate mit Kürbis, Kirschtomaten, Karotte und Croutons (Vegan)  
8,00 € (Dressing zur Wahl - French oder Kürbis-Süßkartoffel)  
Wahlweise mit gebratenem Tunfisch oder rosa gebratenen Kalbsrücken zusätzlich  
4,00 €  
\*\*\*
- Klassisches Beeftatar mit getrüffeltem Selleriesalat,  
gebackenem Ei und Kohl-Speck-Brot von den Backgeschwistern  
13,00 €  
\*\*\*
- Kürbis-Süßkartoffeleintopf mit Kohl-Speck-Brot von den Backgeschwistern  
8,50 €  
\*\*\*
- Ramen „French Style“ mit Chalant Entenbrust, Ramen, Lauch und Ei  
10,50 €  
\*\*\*
- Wirsingwrap mit gerträffeltem Perlgraupensalat, Waldpilzen und Staudensellerie  
11,00 €

Hauptgänge

- Schuberts Rinderroulade mit Blaukraut und Semmelknödeln  
19,00 €  
\*\*\*
- Cordon Bleu vom Kalb „Surf and Turf“  
mit Pulpo, Wurzelgemüse, Pommes Maxim und Tomatenmarmelade  
18,50 € ( auch als Wienerschnitzel für 17,00 €)  
\*\*\*
- Gänsebraten mit orientalischem Rotkohl,  
geschmälzten Kartoffelklößen und Jus  
22,00 €  
\*\*\*
- Frikassee von Mittelmeerfischen  
mit Mangoldgemüse und cremigen Kräuterreis  
16,00 €  
\*\*\*
- Orientalisches Linsenragout mit geschmortem Rotkohl,  
Cashew Nüssen und Salzzitronenpüree (Vegan)  
13,00 €

Dessert

- Griessflammerie mit Schokocreame, Waldbeeren und Orange  
7,50 €

Zubereitungszeit ca 15-20 Minuten

Immer von Mittwoch bis Sonntag 18-20:30 Uhr.

Bestellung an den geöffneten Tagen ab 17:00 Uhr unter 0511-89963633.  
Oder kommen Sie einfach vorbei.

Unser Menü Dezember für Sie zu Hause:

Weißes Wintergemüse mit Rotgarnele  
Selleriepüree, Salzzitrone und Haselnuss  
\*\*\*

Französische Zwiebelsuppe a la Robert  
mit Comte und Blätterteig  
\*\*\*

Rosa Entenbrust a la Orange  
verschiedener Rotkohl, getrüffelten Ofenschlüpfer und Orangenjus  
\*\*\*

Milchreis „Weihnachtsmarkt“  
mit Bratapfelragout und Schokomarzipan

Preis pro Person 45 €  
Zum Selbst fertig stellen