



SCHUBERTS

BRASSERIE

Ab Montag den 2.11.2020 mussten wir leider unsere Restaurant im November zum zweiten Mal in diesem Jahr schließen!
Wenn alles gut läuft sind wir ab dem 1.12.2020 wie gewohnt wieder für Sie da!

Bis dahin bieten wir Ihnen dafür Schuberts Brasserie „light“ in etwas geänderter Form für zu Hause mit folgenden Angeboten:

Ab Mittwoch den 4.11.2020 eine Außerhaus Karte mit kalten und warmen Speisen an. Abholung immer Mittwoch bis Sonntag 18:00-21:00 Uhr. (Letzte Bestellannahme um 20:30) Die aktuelle Speisekarte finden Sie auf unserer Homepage www.schuberts-brasserie.de.

Zusätzlich dazu jeden Freitag und Samstag holen Sie sich **unser Menü des Monats nach Hause** (zum Selbst fertig stellen mit Anleitung). 4 Gänge für 45,00 € pro Person.
Vorbestellung 1 Tag im vor Raus.

Bestellen Sie bei uns eine Gans.

Eine klassische Gans für 4-6 Personen inklusive Beilagen und Soße für 129,00 €
oder 1/2 Gans für 2-3 Personen für 64,50 €. Bestellung 2 Tage im Voraus.

Am 05.12.2020 & 19.12.2020 um 16:00 Uhr unser Highlight des Monats!
Kochen Sie zusammen mit Robert Awakjan per Zoom ein 4 Gang Menü zu Hause nach
und probieren Sie dazu mit Herrn Schubert die passende Weine dazu.
Wir bereiten für sie eine Box vor mit allen Zutaten und Wein.
Abholung jeweils einen Tag vorher. Nur mit Voranmeldung.

Bestellen Sie Mittwoch bis Sonntag ab 17:00 Uhr bis 20:30 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 November für Sie zu Hause:

Rinderfilet Stroganoff (roh und kalt)
mit Trüffelbrioche, Champignons und Beeten

Maronencremesuppe mit geräucherter Entenbrust
und Maronen

Segreto vom Iberico Schwein nach Kasseler Art
mit Spitzkohl-Kim-Chi, Bregenwurstcrunch und Malzbiersauce

Falsche Mandarine mit Griessflammerie
Haselnusskrokant und Mandarinen

Preis pro Person 45 €
Zum Selbst fertig stellen