



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.

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
oder schreiben Sie uns
info@schuberts-



63633
jederzeit eine Email an
brasserie.de

SCHUBERTS BRASSERIE

Außer-Haus Karte zum Selbstabholen

Vorspeisen und Suppen

Gänserillettes auf Brot der Backgeschwister
mit Feldsalat und Walnußdressing
10,50 €

Klassisches Beeftatar mit getrüffeltem Selleriesalat,
gebackenem Ei und Kohl-Speck-Brot von den Backgeschwistern
13,00 €

Winterliche Blattsalate mit gebeizter Lachsforelle,
Rote Beete und Kartoffelchips
11,50 €

Erbseintopf Berliner Art
mit Kassler und Gemüse
8,50 €

Pelmeni von der Ente mit Entenbrühe und Gewürzschmand
10,50 €

Wirsingwrap mit gerträffeltem Perlgraupensalat, Waldpilzen und Staudensellerie
11,00 €

Hauptgänge

Schuberts Rinderroulade mit Blaukraut und Semmelknödeln
19,00 €

Wild „a la Bourguignon“ mit Kartoffel-Röstzwiebelpüree
Rosenkohl und Champignons
17,50 €

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 €

Zander Winzer Art mit Blutwurst vom Blutwurst Ritter,
mit Rahmsauerkraut, gefüllte Speckkartoffeln und sautierten Trauben
18,00 €

Orientalisches Linsenragout mit geschmortem Rotkohl,
Cashew Nüssen und Salzzitronenpüree (Vegan)
13,00 €

Dessert

Milchreismousse „Weihnachtsmarkt“
mit Bratapfelragout und Schokomarzipan
7,50 €

Zubereitungszeit ca 15-20 Minuten

Immer von Freitag 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 l'Orange
verschiedener Rotkohl, getrüffeltem Ofenschlupfer und Orangenjus

Milchreis „Weihnachtsmarkt“
mit Bratapfelragout und Schokomarzipan

Preis pro Person 45 €
Zum Selbst fertig stellen