



SCHUBERTS BRASSERIE

Vorspeisen

Forelle Matjes „Hausfrauen Art“ Zwiebel / Gurke / Pommes Soufflés / Schmandschnee	13,50 €
Tatar vom Kalb „Marseille“ Fenchel / Safran / Zitrone / Eigelb / Brioche	15,50 €
Fougasse nach Tomatenart mit Cashew-Ricotta bunten Tomaten und Rauken (Vegan) 12,00 €	
Gekühlte Melonen-Okroschka (Vegan) Dill / Melonen / Buttermilch	9,50 €

Hauptgänge

Welsfilet mit Pfifferlingskruste Aprikosechutney / Pfifferlinge / Rosen	21,00 €
Coq au Vin Rouge Karottentatar / Beurre Rouge / Pariser Nocken - Vegetarisch mit Seidentofu - 17,00 €	23,00 €
Blankett mit Seitan (Vegan) Waldpilzen / Wildkräuter/Pommes Macaire	16,00 €
Cordon Bleu „Saltimbocca“ mit Scamorza, Parma Schinken, Salbei und Risoni-Ratatouillesalat	23,00 €
Schuberts Rinderroulade mit Pfifferlingen Waldpilzen / Rauchmandelstampf / Jus	22,00 €

Dessert

Heumilch „Creme Brûlée“ Haselnuss / Kirschen / Mohn	11,00 €
Welfenspeise (vegan) Himbeere / Sauerklee / Schaumweinschaum	11,00 €

Unsere Veranstaltungen im Sommer

23.7.2021 um 18.30 Uhr
Unser 12-Gang Amuse Bouche Menü für 89,00 €
8.8.2021 von 13-18 Uhr
Sommerfest in Schuberts Brasserie für 119,00 €
Für weiter Informationen sprechen Sie uns an.

Menü

Tatar vom Kalb "Marseille"
mit Fenchel, Safran, Zitrone und Eigelb

Gekühlte Melonen-Okroschka
mit Dill und Buttermilch

Coq au Vin Rouge
mit Karottentatar, Beurre Rouge und Pariser Nocken
Oder
Welsfilet mit Pfifferlingskruste
Aprikosenchutney, Pfifferlingen und Rosen

Heumilch "Crème Brûlée"
mit Mohn, Kirschen und Haselnuss
4 Gang mit Fisch 52,00 €
4 Gang mit Fleisch 54,00 €

Menü 3 Gang Vegan

Gekühlte Melonen-Okroschka
mit Melonen, Dill und Buttermilch

Blankett mit Seitan
Waldpilzen, Wildkräuter und Pommes Macaire

Welfenspeise mit Himbeeren
Schaumweinschaum und Sauerklee
3 Gänge Vegan 36,00 €

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns
unbedingt an!!!