



SCHUBERTS BRASSERIE

Vorspeisen

Dreierlei vom Lachs Pommes Soufflés/ Gurke / Dill / Senfmajonaise	16,00 €
Croque-Monsieur von der Gans Gänseconfit / Rotkohl fermentiert / Gewürzorange	15,00 €
Schwarzwurzel, Tatar und Trüffel (Vegan)	14,50 €
Winterlicher Geflügeleintopf Steckrübe / Perlgrauen / Gänsekrokette	11,00 €

Hauptgänge

Challans Entenbrust Orientalisches Rotkraut / Bratquittenragout / Kartoffel- Marzipan-Baumkuchen / Glühweinjus	27,00 €
Adlerfisch nach Winzer Art Weintraubenchutney / Kartoffel-Speck Dauphine / Sauerkraut Beurre Blanc	23,50 €
Limetten Curry (vegan) Kräuterseitlinge / Arancini / Edamame / Kimchi	17,00 €
Cordon Bleu vom Kalb a la Suisse Speck / Almkäse / Rübligemüse / Röstikäsetaler	22,00 €
Schuberts Rinderroulade Orientalischem Rotkohl / Kartoffelkoß	23,50 €

Dessert

Schokoladenparfait (vegan) 11,00 € Glühwein / Lebkuchen	
Mandarinen Schnitte Maronen / Sorbet	11,00 €

Menü Dezember / Januar

Dreierlei vom Lachs Pommes Soufflés/ Gurke / Dill / Senfmajonaise ***
Winterlicher Geflügeleintopf Steckrübe / Perlgrauen / Gänsekrokette ***
Adlerfisch nach Winzer Art Weintraubenchutney / Kartoffel-Speck Dauphine / Sauerkraut Beurre Blanc

Oder

Challans Entenbrust mit Glühweinjus Orientalisches Rotkraut / Bratquittenragout Kartoffel-Marzipanbaumkuchen ***
Mandarinenschnitte Maronen / Sorbet
4 Gang mit Ente 59,00 € 4 Gang mit Adlerfisch 56,00 €

Getränkebegleitung
(jeweils 0,1 l außer Dessert 4 cl)
36,00 €

Menü 3 Gang Vegan

Schwarzwurzel, Tatar und Trüffel ***
Limetten Curry Linsen / Arancini / Edamame / Kimchi ***
Schokoladenparfait Lebkuchen / Glühwein
3 Gänge Vegan 38,00 € Weinbegleitung 29,00 € (jeweils 0,1l)

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns
unbedingt an!