



SCHUBERTS BRASSERIE

Veranstaltungen im Frühling / Sommer

Am 7.5.22 unser 12 Gang Amuse Bouche Menü Vegan
Empfang 18.30 Uhr Start 19.00 Uhr
Preis pro Person 89,00 €

Vorspeisen

Pissaladiere mit Jahrgangsardinen Schwarze Oliven / Tomaten / Zwiebeln	16,00 €
Kalbstatar mit zweierlei Spargel Bernaise-Majo / Pumpernickel / Kerbeleis	17,00 €
Namas Fattoush Kopfsalat / Tomaten / Gurke / Kokosjoghurt / Sumak	13,50 €
Linsensuppe „Oriental“ Zucchini / Karotte / Schinken (Vegan möglich)	11,00 €

Hauptgänge

Lamm Carre mit verschiedenen Bohnen Kartoffelcroissant / Rosmarinjus	29,00 €
Loup de Mer mit Leipziger Allerlei Morcheln / Spargel / Flusskrebse / Kalbsveloute	25,00 €
Bouillabaisse (Vegan) Algen / Fenchel / Sauce Rouille / Kartoffel / Tofu	18,00 €
Cordon Bleu vom Kalb „Chilli & Cheese“ Cole Slaw / American Fries / Chilli / Käsesauce	22,00 €
Schuberts Rinderroulade Spargelragout / Bärlauch-Kartoffelstampf	23,50 €

Dessert

Maulwurfshügel (vegan) Banane / Schokolade / Erdbeere	11,00 €
Rhabarber & Erdbeere Schwarzer Knoblauch / weiße Schokoladenluft	11,00 €

Menü April / Mai

Kalbstatar mit zweierlei Spargel
Bernaise-Majo / Pumpernickel / Kerbeleis

Linsensuppe „Oriental“
Schinken / Zucchini / Karotte

Loup de Mer mit Leipziger Allerlei
Morcheln / Spargel / Flusskrebse / Kalbsveloute

Oder

Lamm Carre mit verschiedenen Bohnen
Kartoffelcroissant / Rosmarinjus

Rhabarber & Erdbeere
Weiße Schokolade / Schwarzer Knoblauch

4 Gang mit Lamm 63,00 €
4 Gang mit Loup de Mer 59,00 €

Getränkebegleitung
(jeweils 0,1 l außer Dessert 4 cl)
38,00 € mit Loup
42,00 € mit Lamm

Menü 3 Gang Vegan

Namas Fattoush
Kopfsalat / Tomaten / Sumak / Kokosjoghurt / Gurke

Bouillabaisse
Algen / Fenchel / Sauce Rouille / Kartoffel / Tofu

Maulwurfshügel
Banane / Schokolade / Erdbeere

3 Gänge Vegan 39,00 €
Weinbegleitung 29,00 € (jeweils 0,1l)

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