



SCHUBERTS BRASSERIE

Menü Juni / Juli

Maishähnchen-Trüffel-Terrine
Kerbelmajo / Radieschen / Wildkräutersalat

Kalte provencalische Gemüsesuppe
Zweierlei Aal / geräuchertes Ratatouille

Saibling unter Röstikruste
Artischocke Barigoule

Oder

Gegrillter Schweinebauch
Grillgemüse / Porree / BBQ Jus

Tarte au Citron
Waldmeistersorbet / Baiser / Lemon

4 Gang mit Schweinebauch 66,00 €
4 Gang mit Saibling 68,00 €

Getränkebegleitung 39,00 €
(jeweils 0,1 l außer Dessert 4 cl)
€

Menü 3 Gang Vegan

Variation von alten Tomatensorten
Olive / Artischocke / Basilikum

Fajita mit Austernpilzen
Kartoffel / Tortilla / Mole / Grünes Tomatenchutney

Beerengrütze 2.0
Erdbeeren / Sorbet / Vanilleeis / Johannisbeeren

3 Gänge Vegan 42,00 €
Weinbegleitung € (jeweils 0,1l)

Vorspeisen

Maishähnchen-Trüffel Terrine 18,50 €
Kerbelmajo / Radieschen / Wildkräutersalat

Roh marinierte Gelbschwanzmakrele 17,00 €
Avocado / Grüne Erdbeere / Koriander / Baby Paprika

Variation von alten Tomatensorten (Vegan) 14,50 €
Olive / Artischocke / Basilikum

Provencalische Gemüsesuppe kalt 12,50 €
Geräuchertes Ratatouille / Zweierlei Aal

Hauptgänge

Gegrillter Schweinebauch 27,00 €
Grillgemüse / Porree / BBQ Jus

Saibling unter Röstikruste 29,00 €
Artischocken-Barigoule

Fajita mit Austernpilzen (vegan) 21,00 €
Kartoffel / Tortilla / Mole / Grünes Tomatenchutney

Cordon Bleu a la Bosporus 23,00 €
Sucuk / Kisir / Kasar / Okraschoten / Minzjoghurt

Rinderroulade nach Jägerart 23,50 €
Pilzen in Rahm / Serviettenknödel

Dessert

Beerengrütze 2.0 (vegan) 11,00 €
Erdbeeren / Sorbet / Vanilleeis / Johannisbeeren

Tarte au Citron 11,00 €
Waldmeistersorbet / Baiser / Lemon

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