



SCHUBERTS BRASSERIE

Menü

Gebratene Rotgarnele mit Melonen
Sud / gegrillt / Wassermelone / Cantaloup / Picandou

Pot au Feu von Muscheln
Wurzelgemüse / Fenchelsalat / Knoblauchbaguette

Welsfilet (Sous Vide) mit Fenchel-Beurre-Blanc
Brandade / Chicorée / schwarzer Knoblauch

Oder

Zweierlei Coq au Vin
Brust und Keule / Schmorgemüse / Patatas Bravas

Pina Colada
Ananas / Kokos / Sorbet

4 Gang mit Coq au Vin 65,00 €
4 Gang mit Wels 63,00 €

Weinbegleitung 39,00 €
(jeweils 0,1 l außer Dessert 5 cl)
€

Menü 3 Gang Vegan

Quiche Lorraine
Lauch / Creme Fraiche / Speck

Ravioli von geräucherter Kartoffel
Waldpilzen / ?

Valrhona Schokolade
Avocado-Bananencreme / Passionsfruchtsorbet

3 Gänge Vegan 41,00 €
Getränkebegleitung 29,00 € (jeweils 0,1l)

Vorspeisen

French Carpaccio vom Rinderfilet 19,00 €
Basilikum / Ratatouille / Kapern / Eigelb

Gebratene Rotgarnele mit Melonen 17,00 €
Sud / gegrillt / Wassermelone / Picandou

Quiche Lorraine (vegan) 14,50 €
Lauch / Creme Fraiche / Speck

Pot au Feu von Muscheln 12,50 €
Wurzelgemüse / Fenchelsalat / Knoblauchbaguette

Hauptgänge

Welsfilet (Sous Vide) mit Fenchel-Beurre-Blanc 26,00 €
Brandade / Chicorée / schwarzer Knoblauch

Zweierlei Coq au Vin 28,00 €
Brust und Keule / Schmorgemüse / Patatas Bravas

Ravioli von geräucherter Kartoffel (vegan) 17,50 €
Pfifferlinge / Kräuterseitlinge / Enoki / Curly Kale

Klassisches Wiener Schnitzel 23,00 €
Kartoffel-Gurkensalat

Große Rinderroulade 26,00 €
Speckbohnen / Birne / Mohnspätzl

Dessert

Valrhona Schokolade (vegan) 12,00 €
Avocado-Bananencreme / Passionsfruchtsorbet

Pina Colada 11,00 €
Ananas / Kokos / Sorbet

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