



SCHUBERTS BRASSERIE

Vorspeisen

Blutwurst vom Blutwurst Ritter Feige / Löwenzahnsalat / Haselnussvinaigrette	17,00 €
Graved Saibling mit Wiesenkräutern Meerrettichmousse / Honig-Senf-Dill-Creme / schwarze Dill-Emulsion	18,00 €
Veganes Tatar (Vegan) Frühlingsgemüse / Sauerampfer / Brunnenkresse	15,50 €
Bärlauchcreme mit Dim-Sum von der Rotgarnele Krabben Chips / Bärlauchknospen	12,50 €

Hauptgänge

Zwiebelrostbraten vom US-Beef Zwiebeln / Junges Gemüse / Tartiflette / Erbse / Bernaise	34,00 €
Schollenfilet "Friesische Art" Estragon Nocken / Krabben / Kirschtomaten / grüner Spargel	28,50 €
Artischocken Barigoul (vegan) Gemüse Soufflee / Kerbelschaum / Oliven	19,00 €
Cordon Bleu Hawaii Ananas Chutney / Rosinenreis / wilder Brokkoli	26,00 €
Schuberts Rinderroulade Spargelragout / Bärlauch-Kartoffelstampf	27,00 €

Dessert

Delice a la Schuberts (vegan) Erdbeere / Rhabarber / Schokolade	12,00 €
Eclair a la Banana Split Schokolade / Banane	12,00 €

Menü April und Mai

Graved Saibling
Meerrettichmousse / Honig-Senf-Creme / schwarze
Dilleemulsion

Bärlauchcreme mit Dim-Sum von der Rotgarnele
Krabben Chips / Bärlauchknospen

Schollenfilet "Friesische Art"
Estragon Nocken / Krabben / Kirschtomaten /
grüner Spargel

Oder

Zwiebelrostbraten vom US-Beef
Junges Gemüse / Tartiflette / Erbse / Bernaise

Eclair a la Banana Split
Schokolade / Banane

4 Gang mit US-Beef 71,00 €
4 Gang mit Schollenfilet 66,00 €

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

Menü 3 Gang Vegan

Veganes Tatar
Frühlingsgemüse / Sauerampfer / Brunnenkresse

Artischocken Barigoul
Gemüse Soufflé / Kerbelschaum / Oliven

Delice a la Schuberts
Erdbeere / Rhabarber / Schoko

3 Gänge Vegan 43,00 €
Weinbegleitung 29,00 € (jeweils 0,1l)

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