



SCHUBERTS BRASSERIE

**Am 9.3.24 unser nächstes Amuse-Bouche Menü
"Riesling & Streetfood"
pro Person 99,00 € für das Menü
ab 18.30 Uhr Empfang / Start 19.00 Uhr
Reservieren Sie gerne bei uns**

Vorspeisen

Carpaccio "Marseille" Bouillabaisse / Calamaretti / Gremolata	22,00 €
Jakobsmuschel mit Chorizo Salbei / Mandel / schwarze Oliven / wilder Blumenkohl	23,00 €
Gebackenes Reisbällchen (Vegan) Kohlrabi / Joghurt / Brunnenkresse	19,00 €
Curry-Linsencreme (Vegan) eingelegtes Gemüse	12,50 €

Hauptgänge

Soufflierter schwarzer Heilbutt Garnele / Safran / Spinat / Zucchini	33,00 €
Kalbshaxe im Kartoffelmantel Waldpilz-Duxelles / Wurzelgemüse / Petersilie	31,00 €
Lackierte Aubergine "Japan" (vegan) Soba / Miso / Pak Choi	23,50 €
Cordon Bleu vom Kalb Mimolette / Corned Beef / Risolle / Pariser-Erbsen	27,50 €
Schuberts Rinderroulade Cassoulet / Semmelknödel / Bittersalate	28,50 €

Dessert

Blaubeer Clafoutis (vegan) Zwetschge / Kaki / Kumquat	12,50 €
Winter Wald Pistazie / Riesling-Fenchel / Himbeere / Butterkeks	12,50 €

Menü Februar und März

Jakobsmuschel mit Chorizo
Salbei / Mandel / schwarze Olive

Curry-Linsencreme
eingelegtes Gemüse

Soufflierter schwarzer Heilbutt
Garnele / Safran / Spinat / Zucchini

Oder

Kalbshaxe im Karoffelmantel
Waldpilz-Duxelles / Wurzelgemüse / Petersilie

Winter Wald
Pistazie / Riesling / Himbeere / Keks

4 Gang mit Kalbshaxe 77,00 €
4 Gang mit Heilbutt 79,00 €

Getränkebegleitung
(jeweils 0,1 l außer Dessert 4 cl)
42,00 €

Menü Vegan

Gebackenes Reisbällchen
Kohlrabi / Joghurt / Brunnenkresse

Curry-Linsencreme
Tofu / eingelegtes Gemüse

Lackierte Aubergine "Japan"
Soba Nudeln / Miso / Pak Choi

Blaubeer Clafoutis
Zwetschge / Kaki / Kumquat

4 Gänge Vegan 63,50 €
Weinbegleitung 42,00 € (jeweils 0,1l)

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