



## SCHUBERTS BRASSERIE

### Vorspeisen

Bouillabaisse 3.0 <small>(keine Suppe)</small> Buttermakrele / Pulpo / Bouillabaisse / Frankfurter Grüne Mayonnaise	22,00 €
Iberico (Sous Vide) & Gruyer Tortelacci / Wildkräutersalat	21,00 €
Sellerie im Salzteig (Vegan) Karottentatar / vegane Specksauce	19,00 €
Bärlauchschaumsuppe (vegan möglich) Mandarine / Blaubeeren	12,50 €

### Hauptgänge

Steak vom US-Beef a la Bourguignon Grüner Spargel / Schwarzer Knoblauch / KimChiJus / Tartiflette	33,00 €
Seeteufel " Barigoul " Fenchel / Artischocke / Karotte / Senf / Lardo	32,00 €
Tamales (vegan) Cashew / Basilikum/ Urtomaten / Zwiebel	23,00 €
Cordon Bleu vom Kalb "Mittelmeer" Feta / Merguez / Aubergine / Ziegenjoghurt / Bulgur	31,00 €
Schuberts Rinderroulade mit Burgunderjus Birne-Bohne-Speck / Semmelknödel / Schmorgemüse	31,00 €

### Dessert

Rüblikuchen (vegan) Mohn-Vanillesauce / Agave-Pfirsich / Karotte	12,00 €
Arme Ritter trifft Creme Brûlée Candy Bacon / Erdbeere / Brioche	12,00 €

### Menü April / Mai

Iberico & Gruyer  
Tortelacci / Wildkräutersalat  
\*\*\*

Bärlauchschaumsuppe  
Blaubeere / Mandarine  
\*\*\*

Seeteufel "Barigoul "  
Artischocke / Fenchel / Karotte / Senf / Lardo

### Oder

Steak vom US-Beef a la Bourguignon  
Grüner Spargel / Schwarzer Knoblauch / KimChiJus /  
Tartiflette  
\*\*\*

Arme Ritter trifft Creme Brûlée  
Candy Bacon / Erdbeere / Brioche

4 Gang mit US-Beef 74,50 €  
4 Gang mit Seeteufel 73,50 €

Getränkebegleitung  
(jeweils 0,1 l außer Dessert 5 cl)  
42,00 €

### Menü 3 Gang Vegan

Sellerie im Salzteig  
Karottentatar / vegane Specksauce  
\*\*\*

Bärlauchschaumsüppchen  
Mandarine / Blaubeeren  
\*\*\*

Tamales  
Cashew / Basilikum / Zwiebel / Urtomate  
\*\*\*

Rüblikuchen  
Mohn-Vanillesauce / Agave-Pfirsich / Karotte

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

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