

Wähle ein Menü in deiner Wunschgröße aus **Gemüse**, **Beilagen** und **On Top**.

Wenn du zusätzlich Lust auf Fleisch hast, gibt es Bestes aus unserem Smoker.

Alle unsere Gerichte sind zum Teilen da, denn gemeinsam ist einfach alles schöner.

**S** 1 × Gemüse  
1 × Beilagen  
1 × On Top

für 1 Person  
25.00

**M** 3 × Gemüse  
2 × Beilagen  
3 × On Top

für ca. 3 Personen  
59.00

**EINMAL ALLES**  
jedes Gemüse, alle Beilagen,  
alle On Tops dazu Fleisch,  
Saucen und jeweils 2x Desserts  
(ohne Käse)

für 5–6 Personen  
250.00

## GEMÜSE

- 1 Blumenkohl / Vadouvan / Pilz**  
Gebackener Blumenkohl mit Vadouvan Rub, eingelegte Pilze, Pilzpüree, Champignons und Zitronengel
- 2 Burrata / Erbse / Zitrone + 3.00**  
Burrata aus Brandenburg mit Zitronengel, frischen und fermentierten Erbsen und Spinat
- 3 Karotte / Koriander / Buttermilch**  
Karotten Sous Vide, -Kuchen und -Püree mit einer Buttermilch Espuma
- 4 Beete / Tahini / Anis (VEGAN)**  
Im Salz gebackene gelbe Beete, Rote-Beete-Püree und -Tatar mit Anis Crunch und Kuchen
- 5 Kohlrabi / Pistazie / Salzzitrone (VEGAN)**  
Kohlrabi Sous vide und -Püree, Pistazien-Miso Soße, Salzzitronen

## BEILAGEN

- 1 Zitronen Kartoffeln (VEGAN)**  
Gebackene Grenaille Kartoffeln mit Zitronen und Petersilie
- 2 Saag Paneer**  
Spinat mit Paneer-Käse
- 3 Weizenmalz / Zhug / Erbse (VEGAN)**  
Weizenmalz mit Zhug und Erbsen
- 4 Kartoffelpüree**  
Mit fermentiertem, schwarzen Knoblauch
- 5 Senfei**  
Mit Kartoffel/Karottenstampf und eingelegten Senfsaat

je zusätzliche Beilage  
+ 4.00

## ON TOP

- 1 Mixed Pickles (VEGAN)**  
Süß und sauer eingelegtes Gemüse
- 2 Lauch süß / scharf**  
Gebackener Lauch mit Honigglasur und Chili-Mayonnaise
- 3 Blumenkohlkimchi (VEGAN)**
- 4 Rotkohlsalsa (VEGAN)**
- 5 BRLO Apfelsider Gurken (VEGAN)**  
Cidergurken mit Petersilienöl

je zusätzliches On Top  
+ 3.00

## + FLEISCH

Unsere Produkte kommen nur von ausgewählten Bauern und Züchtern. Wir setzen uns für bewussten Fleischgenuss ein – optional als Beilage.

<b>Salzwiesen-Lammnacken</b>	150 g	300 g	600 g
aus dem Smoker .....	<b>19.50</b>	<b>36.00</b>	<b>68.00</b>

<b>Butterzarte Rippchen</b> vom Freilandschwein der bäuerlichen Erzeuger- gemeinschaft Schwäbisch Hall .....	250 g	500 g	1000 g
	<b>15.00</b>	<b>28.50</b>	<b>49.00</b>

<b>Putenbrust</b> aus dem Smoker mit geräucherter Butter .....	150 g	300 g	600 g
	<b>11.50</b>	<b>19.80</b>	<b>36.00</b>

## + SAUCEN 75 g ..... je 3.50

- 1 Honig-Whiskey-BBQ + 1.50**
- 2 Geräucherte Miso**
- 3 Smoked BBQ (VEGAN)**
- 4 Chili-Mayonnaise**

<b>+ Brot &amp; Butter .....</b>	<b>5.00</b>
Treberbrot mit frischer, geschlagener Butter	

## DESSERTS

**Zitrone / Verbene / Chantilly .....** 9.80  
Zitronentarte mit Verbene und Chantilly

**Toffee / Banane / Salz .....** 9.80  
Toffee Kuchen mit Bananen

**Käse**  
Auswahl französischer Käseklassiker unserer  
Freunde von Maître Philippe et filles

für 1–2 Personen, 3 Käsesorten ..... 150g **13.50**  
für 3–4 Personen, 5 Käsesorten ..... 300g **26.00**  
+ Mango Chutney ..... **2.50**

**BRLO**  
BRLOHOUSE

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer. Trinkgeld ist nicht im Preis enthalten.  
Eine detaillierte Ausweisung eventueller Zusatzstoffe und/oder Allergene  
erfragst du bitte beim Servicepersonal. – MRZ 2024

Select your menu size and customise it with your choice of vegetable mains, sides and on tops. We cast vegetables in the starring role, while offering a curated selection of high quality sourced meats.

**S** 1 × Veg Main  
1 × Side  
1 × On Top

Serves 1 person  
25.00

**M** 3 × Veg Mains  
2 × Sides  
3 × On Tops

Serves approx. 3 pers.  
59.00

**A L L I N**  
all vegetables, sides and on tops,  
meat, sauces and each dessert 2x  
(without cheese)

Serves approx. 5–6 pers.  
250.00

## VEGETABLES MAINS

- 1 Cauliflower / Vadouvan / Mushroom**  
Baked cauliflower with vadouvan rub, pickled mushrooms, mushroom puree, and a lemon gel
- 2 Burrata / Pea / Lemon + 3.00**  
Buratta from Brandenburg with lemon gel, fresh and fermented peas and spinach
- 3 Carrot / Coriander / Buttermilk**  
Sous vide carrots, carrot cake and puree with a buttermilk foam
- 4 Beets / Tahini / Anise (VEGAN)**  
Salt baked yellow beets, beetroot puree and tatar with anise crunch and anise cake
- 5 Kohlrabi / Pistachio / Preserved Lemon (VEGAN)**  
Sous vide kohlrabi, kohlrabi puree, pistachio and miso sauce with preserved lemons

## SIDES

- 1 Lemon Potatoes (VEGAN)**  
Lemon baked potatoes with lemon and parsley
- 2 Saag Paneer**  
Spinach with paneer cheese
- 3 Wheat Malt / Zhug / Peas (VEGAN)**  
Wheat malt with zhug and peas
- 4 Potato Puree**  
With fermented black garlic
- 5 Egg in a Mustard Sauce**  
Poached egg with a mustard sauce, potatoe and carrot mash with pickled mustard seeds

Additional sides  
+ 4.00

## ON TOPS

- 1 Mixed Pickles (VEGAN)**  
A mixture of sweet and sour fermented vegetables
- 2 Leek Sweet / Spicy**  
With leek ash and chili mayo
- 3 Cauliflower Kimchi (VEGAN)**
- 4 Red Cabbage Salsa (VEGAN)**
- 5 BRLO Apple Cider Cucumbers (VEGAN)**  
Cider cucumbers with parsley oil

Additional on tops  
+ 3.00

## + MEAT

We source our meat from selected producers and farmers. We are committed to the conscious consumption of meat.

**Salt Marsh Neck of Lamb** 150 g 300 g 600 g  
from the smoker ..... 19.50 36.00 68.00

**Smoked Ribs**  
Free range pork from the farmers collective 250 g 500 g 1000 g  
in Schwäbisch Hall ..... 15.00 28.50 49.00

**Smoked Turkey Breast** 150 g 300 g 600 g  
with smoked butter ..... 11.50 19.80 36.00

## + SAUCES

75g ..... each 3.50

- |                                   |                             |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| <b>1</b> Honey-Whiskey-BBQ + 1.50 | <b>3</b> Smoked BBQ (VEGAN) |
| <b>2</b> Smoked Miso              | <b>4</b> Chili Mayonnaise   |

+ **Spent Grain Bread** ..... 5.00  
with freshly whipped butter

## DESSERTS

**Lemon / Verbena / Chantilly** ..... 9.80  
Lemon tart with verbena and chantilly

**Sticky Toffee Pudding / Banana / Salt** ..... 9.80  
Sticky toffee pudding with banana

**Cheese**  
A selection of French classics from our friends at Maître Philippe et filles

Cheeseboard Serves 1–2 ..... 150g 13.50  
Cheeseboard Serves 3–4 ..... 300g 26.00  
+ Mango Chutney ..... 2.50

**BRLO**  
BRUHOUSE

All prices include VAT. Tip is not included. For detailed information regarding allergens and/or additives please ask one of our service team. — MAR 2024