



## *Unsere Küchen-Öffnungszeiten:*

Ruhetag: Montag und Dienstag

Mittwoch-Samstag 17:30-21:00 (letzte Bestellung)

Letzte Menübestellung 19:30

Wir schließen um 23:00

Sonntag 11:45-14:00 und 16:00-19:00 (letzte Bestellung)

Letzte Menübestellung 13:30 mittags und 18:30 abends

Wir schließen um 21:00

*„Immer wieder sonntags“*

**4 Gänge Überraschungsmenü**

**bestellbar zwischen 16:00 und 18:00 Uhr**

**55 € pro Person**

**Ab 10 Personen**

**bieten wir eine kleinere Auswahl der Speisekarte an**

[www.brunnenstuben.de](http://www.brunnenstuben.de)

[info@brunnenstuben.de](mailto:info@brunnenstuben.de)

**Tel: 07151/9441227**

<i>Aperitif</i>	€
Winzersekt Pinot Rosé Brut Schmitt Weber	13
Riesling Sekt Brut Brunnenstuben	8
mit hausgemachtem Holundersirup	9
<i>Hausaperitif:</i> Wermut Rosé, Tonic, Sekt, Limette	13
Quittensecco, Maracuja, Bitter <b>alkoholfrei</b>	10
„Negroni“, (Campari*, Gin, Wermut)	9
ÈCLAT Dry Gin mit Kasoda	12
„Harrys“ Waldgin Tonic*	12
Campari* / Martini*dry	7
Stuttgarter Wermut rot oder weiß	7
Clos Figueras, Priorat, Vermut red	7
Sandemann Sherry	5
Portwein weiss/rot, Ferreira	8
SAV Birkenwasser	8
Perlende Quitte, <b>alkoholfrei</b> , Weingut BE Ellwanger	8
Monin Bitter on the rocks <b>alkoholfrei</b> *	5

\* Enthält Farbstoffe

Wein und Sekt enthält Sulfite

Aperitif Empfehlung Wermut Rosé, Tonic, Sekt, Limette

13 €

*Brunnenstuben Menü*

Gebeizter Label rouge Lachs,  
Chinakohl mit Mango Sesamvinaigrette,  
Chili und Ponzu



Gebratener Adlerfisch  
mit Beurre blanc, grünen Bohnen, Tomaten  
und Bohnenkrautöl



Rosa gebratene Rehkeule  
mit Rehsoße, zweierlei Blumenkohl,  
Spätzle und Haselnuss



Camenbert aus der Normandie  
mit schwarzen Johannisbeeren



Zitronencremeschnitte  
mit Heidelbeeren

5 Gänge 90 €

4 Gänge Käse oder Dessert 80 €

*Weinreise*

5 Gläser 50 €

4 Gläser 40 €

### *Vorspeisen*

Gebeizter Label rouge Lachs, Chinakohl mit Mango Sesamvinaigrette, Chili und Ponzu	23 €
Gebratene Blutwurst mit Spitzkrautsalat, Zwiebelchutney und krossen Zwiebeln	19 €
Zucchini und Aubergine (v) mit Paprikakompott, Rucola und Basilikum	19 €
Saisonaler Pflück- und Blattsalat mit Balsamicodressing, (v) gerösteten Kernen und Croutons	12 €

### *Suppen und Zwischengänge*

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch	10 €
Curryschaumsuppe (v) mit Linsen Wan tan	10 €
Gebratener Adlerfisch mit Beurre blanc, grünen Bohnen, Tomaten und Bohnenkrautöl	23 €
Geschmorter Fenchel (v) mit Erbsen, Quinoa und Zitrone	19 €

## *Hauptgänge*

Zwiebelrostbraten vom deutschen Rind mit Rotweinsauce und Maultäschle dazu handgeschabte Spätzle <u>oder</u> Bratkartoffeln	34 €
Ragout von Kalbskopf, Backe und Zunge mit geschwenkten Pfifferlingen und Tagliatelle	32 €
Gebratener Adlerfisch mit Beurre blanc, grünen Bohnen, Tomaten, Bohnenkrautöl und neuen Kartoffeln	34 €
Rosa gebratene Rehkeule mit Rehsauce, zweierlei Blumenkohl, Spätzle und Haselnuss	36 €
Tagliatelle in Pfifferlingsrahm, (v) geschwenkte Pfifferlinge, Babyspinat und Parmesan	29 €
Beilagensalat Saisonaler Pflück- und Blattsalat mit Balsamicodressing, (v) gerösteten Kernen und Croutons	7 €

*„Immer wieder sonntags“*

**4 Gänge Überraschungsmenü**

**bestellbar zwischen 16:00 und 18:00 Uhr**

**55 € pro Person**

(v) = Vegetarisch

*Dessertkarte*

Aprikosenknödel mit Bröselmelze, (v) Aprikosensoße und Quarkreis Zubereitungszeit ca. 20 Minuten	15 €
Zitronencremeschnitte mit Heidelbeerragout und Heidelbeersorbet	15 €
Holunderblütensüppchen mit Riesling Sekt, (v) dreierlei Eis und Sorbet	14 €
Camenbert aus der Normandie mit schwarzen Johannisbeeren	13 €
Hausgemachtes Eis oder Sorbet (v) nach Tagesangebot je Kugel	3,50€
Affogato (v) unser Vanilleeis mit Espresso aufgegossen	6,50 €
Hausgemachte Pralinen (v) nach Tagesangebot 6 Stück <u>gerne auch zum Mitnehmen</u>	10 €

(v) = Vegetarisch

## *Getränke*

€

Ensinger Mineralwasser Gourmet	0,75l	8,50
	0,5l	6
Cola/Cola-Zero/Fanta/Sprite/Mezzo Mix	0,33l	4
Thomas Henry Bitter Lemon/Tonic Water	0,2l	3,50
Saftschorlen	0,4l	4,50
Bittenfelder Saft	0,2l	4
Traube, Kirsch ,Orange, Johannisbeer, Maracuja		

## *Bier*

Königsbräu Hefeweizen	0,5l	5,20
Königsbräu Halbe	0,5l	5,20
Radler Naturtrüb	0,33l	4,50
Alkoholfreies Weizen	0,5l	5,20
Tannenzäpfle Pils alkoholfrei	0,33l	4,50
Tannenzäpfle Pils	0,33l	4,50
HopSoul helles craft Bier	0,33l	5,50