



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

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 alkoholfrei	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 rot, Ferreira	8
SAV Birkenwasser	8
Perlende Quitte, alkoholfrei , Weingut B. Ellwanger	8
Monin Bitter on the rocks alkoholfrei *	5

* Enthält Farbstoffe

Wein und Sekt enthält Sulfite

Aperitif Empfehlung Wermut Rosé, Tonic, Sekt, Limette

13 €

Brunnenstuben Menü

Gebratener Pulpo,
Chinakohl mit Mango Sesamvinaigrette,
Chili und Ponzu



Filet vom Adlerfisch
mit Beurre blanc, grünen Bohnen, Tomaten
und Bohnenkrautöl



Rosa gegarte Entenbrust
mit Entenjus, zweierlei Blumenkohl,
Schupfnudeln und Haselnuss



Triple crème; Französischer Weichkäse
mit schwarzen Johannisbeeren und Feigenbrot



Kirschmousse mit eingelegten Kirschen,
Kirschwassereis und Schokoladencreme

5 Gänge 90 €

4 Gänge Käse oder Dessert 80 €

Weinreise

5 Gläser 50 €

4 Gläser 40 €

Vorspeisen

Gebratener Pulpo, Chinakohl mit Mango Sesamvinaigrette, Chili und Ponzu	23 €
Vitello Tonnato Kalbfleischscheiben, Thunfischcreme, Kapern und Paprika	21 €
Gratinierter Ziegenkäse (v) mit Zucchini, Melone, Gurke, Minze und Limette	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 €
Filet vom Adlerfisch mit Beurre blanc, grünen Bohnen, Tomaten und Bohnenkrautöl	23 €

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 €
Filet vom Adlerfisch mit Beurre blanc, grünen Bohnen, Tomaten, Bohnenkrautöl und Rosmarinkartoffeln	34 €
Rosa gegarte Entenbrust mit Entenjus, zweierlei Blumenkohl, Schupfnudeln und Haselnuss	34 €
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 Bröselschmelze, (v) Aprikosensoße und Quarkeis Zubereitungszeit ca. 20 Minuten	15 €
Kirschmousse mit eingelegten Kirschen, Kirschwassereis und Schokoladencreme	15 €
Holunderblütensüppchen mit Riesling Sekt, (v) dreierlei Eis und Sorbet	14 €
Triple crème; Französischer Weichkäse mit schwarzen Johannisbeeren und Feigenbrot	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