



## *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 16:30 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 nach Tagesangebot                               | 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   |
| „Neckar-roni“, (Bitter, GinSTR, Stuggi Wermut)             | 12   |
| „Harrys“ Waldgin Tonic*                                    | 12   |
| Campari* / Martini*dry                                     | 7    |
| Clüsserath Weiler, Mosel, Vermut weiß, Edition C           | 7    |
| Clos Figueras, Priorat, Vermut red                         | 7    |
| Sandemann Sherry   | 5    |
| Portwein rot, Ferreira                                     | 8    |
| SAV Birkenwasser   | 8    |
| HopSoul helles craft Bier 0,33l aus Heidenheim             | 5,50 |
| Perlende Quitte, <b>alkoholfrei</b> , Weingut B. 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*

Sülze vom Kalbstafelspitz  
mit Radiesle-Schnittlauch Vinaigrette,  
Rettich und Kräutercreme



Fregola Sarda mit Venus- und Miesmuscheln,  
Garnele, Stangensellerie und Zitrone



Gebratenes Filet vom Stör,  
mit Tomaten Beurre blanc und Paprikakraut



Käse nach Tagesangebot  
mit Früchteragout und Mandel-Feigenbrot



Quarkmousse mit eingelegtem Pfirsich,  
Brombeersorbet

5 Gänge 90 €

4 Gänge Käse oder Dessert 80 €

Gerne auch als Vegetarisches Menü

*Weinreise*

5 Gläser 50 €

4 Gläser 40 €

### *Vorspeisen*

|  |      |
|--|------|
| Filet vom Matjes<br>mit Meerrettichmousse, Gurke, Apfel und Dill                                 | 18 € |
| Sülze vom Kalbstafelspitz<br>mit Radiesle- Schnittlauch Vinaigrette,<br>Rettich und Kräutercreme | 18 € |
| Geschmorte Rote Bete (v)<br>mit Feta, Olive, Kichererbse und Petersilie                          | 18 € |
| Saisonaler Pflück- und Blattsalat mit Balsamicodressing, (v)<br>gerösteten Kernen und Croutons   | 12 € |

### *Suppen und Zwischengänge*

|   |      |
|---|------|
| Rinderkraftbrühe<br>mit Flädle und Schnittlauch                                 | 9 €  |
| Fischsuppe mit Fenchel und Zitronengras, (v)<br>Wan Tan mit Lachs und Koriander | 11 € |
| Gebratene Kaninchenleber<br>mit Romanasalat, Sherryessig-Vinaigrette und Salbei | 18 € |

## *Hauptgänge*

|   |      |
|---|------|
| Zwiebelrostbraten vom deutschen Rind<br>mit Rotweinsauce und Maultäschle<br>dazu handgeschabte Spätzle <u>oder</u> Bratkartoffeln | 34 € |
| Entrecote vom Kalb, Kalbsauce mit Estragon und Senfsaat,<br>wilder Brokkoli und Polenta   | 33 € |
| Gebratenes Filet vom Stör,<br>mit Tomaten Beurre blanc, Paprikakraut und Gnocchi  | 32 € |
| Fregola Sarda mit Venus- und Miesmuscheln,<br>Garnelen, Stangensellerie und Zitrone   | 31 € |
| Hausgemachte Gnocchi mit Sauce von geschmorter Paprika, (v)<br>Kirschtomaten, Zucchini und Basilikum                              | 27 € |
| Beilagensalat<br>Saisonaler Pflück- und Blattsalat mit Balsamicodressing, (v)<br>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*

|   |        |
|---|--------|
| Nuss-Mohn Küchlein mit Zwetschgenröster (v)<br>und weißem Schokoladeneis                  | 15 €   |
| Quarkmousse mit eingelegtem Pfirsich<br>und Brombeersorbet                                | 15 €   |
| Käse nach Tagesangebot<br>mit Früchteragout und Mandel-Feigenbrot                         | 13 €   |
| Hausgemachtes Eis oder Sorbet (v)<br>nach Tagesangebot                                    | 3,50€  |
| Sorbet mit Brunnenstuben Rieslingsekt aufgegossen   | 10 €   |
| Affogato (v)<br>unser Vanilleeis mit Espresso aufgegossen                                 | 6,50 € |
| Hausgemachte Pralinen (v)<br>nach Tagesangebot 6 Stück<br><u>gerne auch zum Mitnehmen</u> | 10 €   |

(v) = Vegetarisch

## *Getränke*

|  |       | €    |
|--|-------|------|
| Ensinger Mineralwasser                               | 0,75l | 8    |
| Still, Medium, Classic                               | 0,25l | 3    |
| Cola/Cola-Zero/Fanta/Sprite/Mezzo Mix                | 0,33l | 4    |
| Thomas Henry Bitter Lemon/Tonic Water/<br>Ginger ale | 0,2l  | 4    |
| 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 |