



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

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 alkoholfrei	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
Portwein white, Vista Alegre	8
SAV Birkenwasser	8
HopSoul helles Craft Bier 0,33l aus Heidenheim	5,50
Perlende Quitte, alkoholfrei , Weingut B. Ellwanger	8
Monin Bitter on the rocks alkoholfrei *	5

* Enthält Farbstoffe

Wein und Sekt enthält Sulfit

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 €

Weinreise

5 Gläser 50 €

4 Gläser 40 €

Vorspeisen

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

Suppen und Zwischengänge

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

Hauptgänge

Zwiebelrostbraten vom deutschen Rind mit Rotweinsoße und Maultäschle dazu handgeschabte Spätzle <u>oder</u> Bratkartoffeln	34 €
Entrecote vom Kalb, Kalbsoße mit Estragon und Senfsaat, wilder Brokkoli und Polenta	33 €
Gebratenes Filet vom Zander, mit Tomaten Beurre blanc, Paprikakraut und Gnocchi	35 €
Fregola Sarda mit Venus- und Miesmuscheln, Garnelen, Stangensellerie und Zitrone	31 €
Hausgemachte Gnocchi mit Soße von geschmorter Paprika, (v) Kirschtomaten, Zucchini und Basilikum	27 €
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

Nuss-Mohn Küchlein mit Zwetschgenröster (v) und weißem Schokoladeneis	15 €
Quarkmousse mit eingelegtem Pfirsich und Brombeersorbet	15 €
Käse nach Tagesangebot mit Früchteragout und Mandel-Feigenbrot	13 €
Hausgemachtes Eis oder Sorbet (v) nach Tagesangebot	3,50€
Sorbet mit Brunnenstuben Rieslingsekt aufgegossen	10 €
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 Still, Medium, Classic	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/ Ginger ale	0,2l	4
Saftschorlen	0,4l	4,50
Bittenfelder Saft	0,2l	3,50
Traube, Kirsch ,Orange, Johannisbeer, Maracuja		

Bier

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