



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

60 € pro Person

Ab 10 Personen

bieten wir eine kleinere Auswahl der Speisekarte an

Ab 15 Personen ein einheitliches Menü

www.brunnenstuben.de

info@brunnenstuben.de

Tel: 07151/9441227

<i>Aperitif</i>	€
Winzersekt nach Tagesangebot	13
Riesling Sekt trocken Brunnenstuben	8
mit hausgemachtem Holundersirup	9
mit weißem Glühweinextrakt	10
<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
SAV Birkenwasser	8
Wermut weiß, Edition C, Clüsserath Weiler, Mosel	7
„Stuggi“, Wermut rot	7
Sherry Marques Del Real Tesoro	
Eminencia Pedro Ximenez oder Del Principe Amontillado	7
Portwein Reserva rot, Dona Antonia, Ferreira	10
Tawny Portwein rot, Sandemann	8
Portwein white, Kopke	9
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 Sulfite

Aperitif Empfehlung: „Neckar-roni“,

Bitter, GinSTR, Stuggi Wermut

12 €

Brunnenstuben Menü

Thunfischtatar
mit Hummus, Castel Franco,
Sesam und Kapern



Ravioli von der Ente mit Teriyaki-Soße, Pak Choi,
Edamamebohnen und Shiitake-Pilzen



Gebratener Skrei
mit Orangen Beurre blanc,
geschmortem Fenchel und cremiger Polenta



Süppchen von Schokolade und Chili
dazu hausgemachtes Eis und Sorbet

oder

Käse nach Tagesangebot
mit Chutney und Früchtebrot

4 Gänge Dessert oder Käse 85 €

5 Gängen + 10 €

auf Wunsch mit passender Weinbegleitung

Vorspeisen und Zwischengänge

Thunfischtatar mit Hummus, Castel Franco, Sesam und Kapern	24 €
Rosa Kalbfleisch mit Grünkernsalat, weißem Rettich und Verjusvinaigrette	22 €
Feldsalat aus dem Remstal (v) mit gerösteten Kernen und Croutons	12 €
Ravioli von der Ente mit Teriyaki-Soße, Pak Choi, Edamamebohnen und Shiitake-Pilzen	19 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauchöl	10 €
Petersilienwurzelsuppe mit Bröselknödel	11 €

Hauptgänge

Zwiebelrostbraten vom deutschen Rind mit Rotweinsauce und Maultäschle dazu handgeschabte Spätzle <u>oder</u> Bratkartoffeln	34 €
Kalbsnierle mit Senfsauce, Babyspinat und Bratkartoffeln	28 €
Geschmorte Schweinebäckle mit Spitzkraut und Perlgraupenrisotto	28 €
Ravioli von der Ente mit Teriyaki-Soße, Pak Choi, Edamamebohnen und Shiitake-Pilzen	29 €
Gebratener Skrei mit Orangen Beurre blanc, geschmortem Fenchel und cremiger Polenta	35 €
Perlgraupenrisotto (v) mit Spitzkraut, gebratenen Kräuterseitlingen und Bergkäse	26 €

„Immer wieder sonntags“

4 Gänge Überraschungsmenü
bestellbar zwischen 16:00 und 18:00 Uhr
60 € pro Person

(v) = Vegetarisch

Dessertkarte

Dessert von (v) Haselnuss und Birne	15 €
Passionsfrucht Cremé Brûléé, (v) Ananas und Kokos	15 €
Süppchen von Schokolade und Chili (v) dazu hausgemachtes Eis und Sorbet	15 €
Käse nach Tagesangebot (v) mit Chutney und Früchtebrot	14 €
Hausgemachtes Eis oder Sorbet (v) nach Tagesangebot	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 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