



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

Sülze vom Schweinebäckle
mit Radieschen-Vinaigrette, Kräutercreme und Kohlrabi



Bärlauchsuppe
mit Grießklößchen



Rosa Lammhüfte mit Thymiansoße
Spargelragout und Rosmarinkartoffeln



Eierlikör-Panna-Cotta
Rhabarber und Waldmeister-Joghurteis

oder

Käse nach Tagesangebot
mit Chutney und Fruchtbrot

4 Gänge Dessert oder Käse 85 €

5 Gängen Käse & Dessert 95 €

auf Wunsch
mit passender Weinbegleitung

Vorspeisen und Zwischengänge

Thunfisch und Kalbsfleisch mit Thunfischcreme, Kapern, Pflücksalat und grünem Spargel	24 €
Sülze vom Schweinebäckle mit Radieschen-Vinaigrette, Kräutercreme und Kohlrabi	22 €
Pflück- & Blattsalate aus dem Remstal (v) mit gerösteten Kernen und Croutons	11 €
Backhendl aus der Keule „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	19 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch	11 €
Bärlauchsuppe mit Grießklößchen	11 €

Hauptgänge

Zwiebelrostbraten vom deutschen Rind mit Rotweinsauce und Maultäschle dazu handgeschabte Spätzle <u>oder</u> Bratkartoffeln	34 €
Rosa Lammhüfte mit Thymiansauce, Spargelragout und Rosmarinkartoffeln	37 €
Filet vom schwarzen Heilbutt mit Erbsenpüree, Frühlingslauch und Tagliatellennudeln	35 €
Bärlauchrisotto (v) mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Grana Padano Parmesan	26 €
Gerne auch mit gebratenen Garnelen	+12€

„Immer wieder sonntags“

4 Gänge Überraschungsmenü

bestellbar zwischen 16:00 und 18:00 Uhr

60 € pro Person

(v) = Vegetarisch

Dessertkarte

Schokobrownie (v) Banane und Erdnuss-Karamelleis	15 €
Eierlikör-Panna-Cotta, Rhabarber und Waldmeister-Joghurteis	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 Traube, Kirsch ,Orange, Johannisbeer, Maracuja	0,2l	3,50

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