Restaurant Brunnenstuben

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

www.brunnenstuben.de
info@brunnenstuben.de

Tel: 07151/9441227

Aperitif €

Winzersekt nach Tagesangebot	13
Riesling Sekt trocken Brunnenstuben	8
mit hausgemachtem Apfel-Zimtsirup	9
mit weißem Glühweinextrakt	9
Hausaperitif: Wermut Rosé, Tonic, Sekt, Limette	13
„Neckar-oni“, Ginstr Gin, Stuggi Wermut, Bitter	12
Klumpp´s Gin mit Thomas Henry Tonic*	12
Campari* / Martini*dry	7
„Fährmut“, weisser Wermut aus Trittenheim	
Weingut Clüsserath-Weiler	8
Sherry Tio Pepe dry	7
Sherry Marques Del Real Tesoro:	
Eminencia Pedro Ximenez **oder** Amontillado	7
Portwein Reserva rot, Dona Antonia, Ferreira	10
10 Jahre Tawny Portwein rot, Graham´s,	
(aus der 4,5 ltr. Flasche)	10
Portwein white, Kopke	9
HopSoul helles Craft Bier 0,33l aus Heidenheim	6
Perlende Quitte, ***alkoholfrei***, Weingut B. Ellwanger	8
Bitter on the rocks ***alkoholfrei****, Mathieu Teisseire	5
Hausaperitif: Quittensecco, Maracuja, Bitter ****alkoholfrei***	10

* Enthält Farbstoffe
Wein und Sekt enthält Sulfite

Brunnenstuben Menü

Tatar von der gelben Bete mit Kräutercreme, grobem Senf,
Kapern und Feldsalat

***

Aufgeschäumte Hummersuppe
mit Garnele

***

Zanderfilet mit Beurre blanc
Kürbis und Flower Sprouts

***

Rosa Hirschkalbsrücken mit Preiselbeersauce,
Kräuterseitlingen,
Petersilienwurzel und Schupfnudeln

***

Apfeltiramisu mit Apfelragout
und hausgemachtem Sorbet
oder
Käse nach Tagesangebot
mit und Früchtebrot

4 Gänge ohne Suppe 85 €
4 Gänge ohne Zander 85 €
5 Gänge mit Dessert oder Käse 95 €

auf Wunsch mit passender Weinbegleitung

Vorspeisen

Tatar von der gelben Bete (v) mit Kräutercreme, grobem Senf, Kapern und Feldsalat	18 €
Hausgebeizter Lachs mit Chinakohl, Koriandermayonnaise, Sesam und Mango-Ponzu-Vinaigrette	22 €
Feldsalat aus dem Remstal (v) mit gerösteten Kernen und Croutons	12 €

Suppen und warme Zwischengänge

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauchöl	10 €
Aufgeschäumte Hummersuppe mit gebratener Garnele	17 €
Gebratene Jakobsmuscheln mit Safran-Fischsoße, Kürbis und Risoni	22€

Hauptgänge

Zwiebelrostbraten vom deutschen Rind
mit Rotweinsoße und Maultäschle
dazu handgeschabte Spätzle ***oder*** Bratkartoffeln 34 €

Rosa Hirschkalbsrücken mit Preiselbeersauce,
Kräuterseitlingen, Petersilienwurzel und Schupfnudeln 39 €

Geschmorte 1/2 Ente in 2 Gängen serviert:

1.Gang Keule mit Steckrübensalat und Quitte
2.Gang Brust mit Rotkraut,
Beinsteiner Apfelmus und Semmelknödel 49 €

Gebratenes Zanderfilet mit Beurre blanc,
Balsamicolinsen, geschmortem Kürbis und Flower Sprouts 35 €

Risotto (v)
mit gebratenen Pilzen, Flower Sprouts und Belper Knolle 29 €

„Immer wieder sonntags"

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

(v) = Vegetarisch

Dessertkarte

Grießflammerie mit Zwetschgenröster und Apfelsorbet	12 €
Apfel-Tiramisu mit Apfelragout und hausgemachtes Sorbet	13 €
Ofenschlupfer (v) mit Vanillesoße und Quittensorbet	10 €
Käse nach Tagesangebot (v) mit und Früchtebrot	12 €
Hausgemachtes Eis oder Sorbet (v) nach Tagesangebot (auf der Rückseite)	4 €
Affogato (v) unser Vanilleeis mit Espresso aufgegossen	7 €
Hausgemachte Pralinen (v) nach Tagesangebot 6 Stück <u>gerne auch zum Mitnehmen</u>	10 €

(v) = Vegetarisch

Eis:

Vanille
Schokolade
Verjus-Basilikum

Unser hausgemachtes Vanilleeis wahlweise gerne mit:
Pistazien-Sahnelikör
oder Limoncello-Sahnelikör
8 €

Sorbet

Passionsfrucht
Kirsche
Apfel
Quitte
Pfirsich
Minze

Pralinen

Espresso
Kalamansi-Kokos
Oreo-Keks