



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
<i>Hausaperitif:</i> Wermut Rosé, Tonic, Sekt, Limette	13
„Neckar-oni“, Ginstr Gin, Stuggi Wermut, Bitter	12
Klumppe'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 *, Monin	5
<i>Hausaperitif:</i> Quittensecco, Maracuja, Bitter * alkoholfrei	10

* Enthält Farbstoffe

Wein und Sekt enthält Sulfite

Brunnenstuben Menü

Gebeizte Forelle im Quittensud
mit Chicorée und Haselnuss

Maronencremesuppe mit Grießklößchen

Wild-Ravioli mit Preiselbeeren-Wildsauce,
Maronen und Grünkohl

Perlhuhnbrust mit Madeirasoße,
Pastinake, Romanesco und Kartoffelgratin

Quarkmousse
mit Zitrusfrüchtesalat und Kakaosorbet

oder

Käse nach Tagesangebot
mit Früchtebrot

4 Gänge ohne Suppe 82 €

5 Gänge mit Dessert oder Käse 90 €

auf Wunsch mit passender Weinbegleitung

Vorspeisen

Crème Brûlée vom Ziegenkäse (v) mit roter Bete, Pumpernickel und Feldsalat	18 €
Gebeizte Forelle im Quittensud mit Chicorée und Haselnuss	22 €
Salat von der Kalbszunge mit Grünkern, Rettich und frischem Meerrettich	19 €
Feldsalat aus dem Remstal (v) mit gerösteten Kernen und Croutons	12 €

Suppen und warme Zwischengänge

Entenessenz mit Flädle und Schnittlauchöl	11 €
Maronencremesuppe mit Grießklößchen	12 €
Wild-Ravioli mit Preiselbeeren-Wildsauce, Maronen und Grünkohl	21 €

Hauptgänge

Zwiebelrostbraten vom deutschen Rind mit Rotweinsauce und Maultäschle dazu handgeschabte Spätzle <u>oder</u> Bratkartoffeln	31 €
Perlhuhnbrust mit Madeirasauce, Pastinake, Romanesco und Kartoffelgratin	31 €
Zwei Rinderrouladen in Schmorsoße mit Karottengemüse und handgeschabte Spätzle	33 €
Gebratenes Zanderfilet mit Beurre rouge Spinat und Salzkartoffeln	35 €
Kürbis-Semmelknödel (v) mit Kürbisschaum, Grünkohl und Maronen	27 €

„Immer wieder sonntags“

4 Gänge Überraschungsmenü

bestellbar zwischen 16:00 und 18:00 Uhr

60 € pro Person

(v) = Vegetarisch

Dessertkarte

Schokoladenbrownie mit Zwetschgenröster
und „Snickers-eis“ 15 €

Quarkmousse
mit Zitrusfrüchtesalat und Kakaosorbet 13 €

Ofenschlupfer (v)
mit Vanillesoße und Sorbet 10 €

Käse nach Tagesangebot (v)
mit Früchtebrot, schwarze Walnuss und Chutney 12 €

Hausgemachtes Eis oder Sorbet (v) 4 €
Sorbet: Blutorange/Beeren/Apfel/Quitte/Pfirsich/Zwetschge
Eis: Vanille/Schokolade/Verjus-Basilikum

Klein aber fein
unser hausgemachtes Vanilleeis wahlweise mit
Pistazien-Sahne-Likör oder Limoncello-Sahne-Likör 8 €

Affogato (v)
unser hausgemachtes Vanilleeis mit Espresso 7 €

Hausgemachte Pralinen (v)
nach Tagesangebot 6 Stück 10 €
gerne auch zum Mitnehmen

(v) = Vegetarisch