



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

<i>Aperitif</i>	€
Winzersekt nach Tagesangebot	13
Riesling Sekt trocken Brunnenstuben	8
mit hausgemachtem Apfel-Zimtlükör	9
<i>Hausaperitif:</i> Wermut, Tonic, Sekt, Limette	13
„Neckar-oni“, Ginstr Gin, Stuggi Wermut, Bitter	12
Klumppe's Gin mit Thomas Henry Tonic*	12
Campari* / Martini*dry	7
„Lacuesta“, weisser Wermut aus Spanien	
Bodegas Martinez Lacuesta S.A.	8
Sherry Tio Pepe dry	7
Sherry Marques Del Real Tesoro:	
Eminencia Pedro Ximenez oder Amontillado medium	7
Portwein Reserva rot, Dona Antonia, Ferreira	10
Tawny Portwein 10 Jahre 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: alkoholfrei</i>	
Lust Feast (Wacholder, Aronja, Tonka), Zitrone, Apfel, Bitter	10

* Enthält Farbstoffe

Wein und Sekt enthält Sulfite

Brunnenstuben Menü

Dreierlei von der Karotte mit Kichererbsen,
Koriander, Ingwer und Sesam, dazu Pflücksalat

Weißer Fischsuppe mit Kokos, Zitronengras
und gebratener Garnele

Wild-Ravioli mit Wildrahmsauce,
und buntem Mangold

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Madeirasoße,
wildem Brokkoli und Herzoginkartoffeln

Passionsfruchtcremeux mit Ananasragout
und Kakaosorbet

oder

Käse nach Tagesangebot
mit Früchtebrot

4 Gänge ohne Suppe 80 €

5 Gänge mit Dessert oder Käse 90 €

auf Wunsch mit passender Weinbegleitung

Vorspeisen

Rosa Kaninchenrücken mit Gewürzzwetschge,
Selleriepüree und Pflücksalat 21 €

Geräuchertes Seeteufelbäckchen mit geschmortem Fenchel
Fenchelsalat, Safran-Fenchel-Sud und Orangenfilets 22 €

Dreierlei von der Karotte mit Kichererbsen,
Koriander, Ingwer und Sesam, dazu Pflücksalat 19 €

Pflück- und Blattsalate
mit gerösteten Kernen (v) 12 €

Suppen und warme Zwischengänge

Rinderkraftbrühe
mit Flädle und Schnittlauchöl 11 €

Weißer Fischsuppe mit Kokos, Zitronengras
und gebratener Garnele 14 €

Wild-Ravioli mit Wildrahmsoße,
und buntem Mangold 21 €

Hauptgänge

Zwiebelrostbraten vom deutschen Rind mit Rotweinsauce und Maultäschle, dazu handgeschabte Spätzle <u>oder</u> Bratkartoffeln	31 €
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Madeirasauce, wildem Brokkoli und Herzoginkartoffeln	29 €
Gebratener Skrei mit tomatisierten weißen Bohnen und Chorizo, dazu gebratener Romanasalat	35 €
Buchweizen-Quarknocken (v) mit buntem Mangold und Röstzwiebelpüree	26 €

„Immer wieder sonntags“

4 Gänge Überraschungsmenü

bestellbar zwischen 16:00 und 18:00 Uhr

60 € pro Person

(v) = Vegetarisch

Dessertkarte

Pistazien-Panna Cotta mit Himbeerragout, und Himbeer-Mascarpone-Eis	15 €
Passionsfruchtcremeux mit Ananasragout 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) je Kugel	4 €
Sorbet: Mango/Beeren/Apfel/Pfirsich/Zwetschge	
Eis: Vanille/Schokolade/Erdnuss-Karamell	
Klein aber fein unser hausgemachtes Vanilleeis wahlweise mit Pistazien-Sahne-Likör oder Maracuja-Sahne-Likör	8 €
Affogato (v) unser hausgemachtes Vanilleeis mit Espresso	7 €
Hausgemachte Pralinen (v) nach Tagesangebot 6 Stück <u>gerne auch zum Mitnehmen</u>	10 €

(v) = Vegetarisch