

*Herzlich Willkommen
im Restaurant Brunnenstuben*

Wir freuen uns sehr über Ihr Kommen am heutigen Tage
und wollen Sie in den nächsten Stunden
gerne kulinarisch verwöhnen.

Lassen Sie den Alltag hinter sich
und entspannen Sie bei regionaler Küche
und einem Gläschen Wein
aus unserer umfangreichen Weinkarte.

Bei speziellen Wünschen stehen wir Ihnen gerne
mit Rat und Tat zur Verfügung.

Genießen Sie einen schönen Aufenthalt bei uns!

Ihre Familie Beyer und Team

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

Ab 10 Personen

bieten wir eine kleinere Auswahl der Speisekarte an

Ab 15 Personen

Einheitliches Menü

<i>Aperitif</i>	€
Winzersekt nach Tagesangebot	13
Riesling Sekt trocken Brunnenstuben	8
mit hausgemachtem Holunderblütensirup	9
<i>Hausaperitif:</i> Wermut, Orange, Sekt	13
„Lecker-Toni“, Ginstr Gin, roter Wermut, Bitter alkoholfrei	12
Klumpp´s Gin mit Thomas Henry Tonic*	12
Campari* Soda oder Orange	9
„Lacuesta“, weisser oder roter 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 Kräuter, alkoholfrei , Weingut B. Ellwanger	8
Bitter on the rocks alkoholfrei *, Monin	6
<i>Hausaperitife: alkoholfrei</i>	
Alkoholfreier Gin, Minze, Orange, Tonic*	10

* Enthält Farbstoffe

Wein und Sekt enthält Sulfite

Brunnenstuben Menü

Kalbstafelspitzsülze auf Kräutercreme
mit Pflücksalaten in Radieslevinaigrette

Andalusische Gazpacho
mit Tomaten-Olivenflan

Gebratenes Schollenfilet mit weißer Fischsoße,
Babyspinat und Tomate

Zweierlei vom Schwarzfederhuhn mit grünen Bohnen,
Pfifferlingen und handgerollte Schupfnudeln

Weißes Schokoladenmousse
mit eingelegten Kirschen und Kirschwassereis

oder

Käse nach Tagesangebot
mit Früchtebrot

4 Gänge ohne Suppe 80 €

5 Gänge mit Dessert oder Käse 90 €

auf Wunsch mit passender Weinbegleitung

Vorspeisen

Unsere Sommer Klassiker:

Kalbstafelspitzsülze auf Kräutercreme
mit Pflücksalaten in Radieslevinaigrette 19 €

Mini Pulpo mit Cantaloupemelone,
Artischocken, Gurke und Basilikum 22 €

Burrata mit bunten Tomaten,
Nektarine, Pinienkerne, Ruccola und Zucchini (v) 22 €

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

3 Garnelen in Knoblauchbutter 9 €

Suppen und warme Zwischengänge

Rinderkraftbrühe
mit Flädle und frischem Gartenschnittlauch 12 €

Andalusische Gazpacho mit Tomaten-Olivenflan (v) 12 €

Gebratenes Schollenfilet mit weißer Fischsoße,
Babyspinat und Tomate 22 €

(v) = Vegetarisch

Hauptgänge

Zwiebelrostbraten vom deutschen Rind mit Rotweinsauce und Maultäschle, dazu handgeschabte Spätzle <u>oder</u> Bratkartoffeln	33 €
Zweierlei vom Schwarzfederhuhn mit grünen Bohnen, Pfifferlingen und handgerollte Schupfnudeln	35 €
Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Oliven, Zucchini, eingelegten Paprika und tomatisiertem Fregola Sarda	35 €
Hausgemachte Semmelknödel mit Pfifferlingen a la creme, Babyspinat (v)	28 €

„Immer wieder sonntags“

4 Gänge Überraschungsmenü

bestellbar zwischen 16:00 und 17:30 Uhr

60 € pro Person

(v) = Vegetarisch

Dessertkarte

Gratinierte frische Beeren der Saison
mit Vanilleschaumcreme und Aprikosensorbet (v) 15 €

Weißes Schokoladenmousse
mit eingelegten Kirschen und Kirschwassereis 14 €

Käse nach Tagesangebot (v)
mit Früchtebrot, schwarze Walnuss und Chutney 14 €

Hausgemachtes Eis oder Sorbet (v) je Kugel 4 €

Sorbet:

Passionsfrucht//Pfirsich/Rhabarber/Johannisbeer/Erdbeer

Eis:

Vanille/Schokolade/Waldmeister- Joghurteis/Whiskey-Rosine

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 10 €
gerne auch zum Mitnehmen

(v) = Vegetarisch