

*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 13:00 mittags und 18:30 abends

Wir schließen um 15:00 und 21:00

Ab 10 Personen

bieten wir eine kleinere Auswahl der Speisekarte an

Ab 15 Personen

Einheitliches Menü

Aperitif €

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>Hausaperitif: alkoholfrei</i>	
Alkoholfreier Gin, Minze, Orange, Tonic*	10

* Enthält Farbstoffe

Wein und Sekt enthält Sulfite

Brunnenstuben Menü

Heiß geräucherte Wachtelbrust
mit zweierlei vom Blumenkohl
und eingekochten schwarzen Johannisbeeren

Weißer Tomatensuppe mit Basilikum-Grießklößchen

Hausgemachte Ravioli,
gefüllt mit geräuchertem Lachs, Ricotta und Dill,
dazu Zucchini und Buttermilch Beurre Blanc

Rückensteak vom Landuro Schwein
dazu grüne Bohnen, Schalotten, Pfifferlinge
und Kartoffelsalatrösti mit grobem Senf

Espressoparfait (v)
mit Brombeeren und Schokolade
oder
Käse nach Tagesangebot
mit Früchtebrot

4 Gänge ohne Ravioli 76 €
5 Gänge mit Dessert oder Käse 89 €

auf Wunsch mit passender Weinbegleitung

Vorspeisen

Tatar vom Sashimi Thunfisch
mariniert mit Kapernbeeren, Sardellen, Chili und roten Zwiebeln
dazu Kohlrabi, Kräuter-Stielartischocke
und eingelegte rote Zwiebeln 25 €
(je nach Verfügbarkeit)

Heiß geräucherte Wachtelbrust
mit zweierlei vom Blumenkohl
und eingekochten schwarzen Johannisbeeren 19 €

Parmesan Crème Brûlée
mit Caponatagemüse, Gazpachosorbet, Pinienkernen
und Pflücksalat (v) 19 €

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

3 Garnelen in Knoblauchbutter 10 €

Suppen und warme Zwischengänge

Curry-Fischsuppe mit Garnelen-Ingwer-Wan Tan 14 €

Weißer Tomatensuppe mit Basilikum-Grießklößchen (v) 12 €

Hausgemachte Ravioli,
gefüllt mit geräuchertem Lachs, Ricotta und Dill,
dazu Zucchini und Buttermilch Beurre Blanc 20 €

(v) = Vegetarisch

Hauptgänge

Zwiebelrostbraten vom deutschen Rind
mit Rotweinsauce und Maultäschle,
dazu handgeschabte Spätzle oder Bratkartoffeln 33 €

Rückensteak vom Landuro Schwein
dazu grüne Bohnen, Schalotten, Pfifferlinge
und Kartoffelsalatrösti mit grobem Senf 36 €

Gebratenes Adlerfischfilet mit Beurre Blanc
auf buntem Mangold und Mandelbällchen 35 €

Pfifferling-Risotto
auf buntem Mangold und geriebener Belper Knolle (v) 28 €

„Immer wieder sonntags“

4 Gänge Überraschungsmenü

bestellbar zwischen 16:00 und 17:30 Uhr

60 € pro Person

(v) = Vegetarisch

Dessertkarte

Quarkpfannküche mit Mirabellen
und Heidelbeersorbet (v) 14 €

Dunkles Schokoladensoufflé mit eingelegtem Pfirsich
und hausgemachtem Vanilleeis (v)
Zubereitungsdauer ca. 20 min 16 €

Espresso-Parfait (v)
mit Brombeeren und Schokolade 14 €

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

Hausgemachtes Eis oder Sorbet (v) je Kugel 4 €

Sorbet:

Heidelbeere/Aprikose/Erdbeer/Pfirsich/Passionsfrucht/Cassis

Eis:

Vanille/Schokolade/Haselnuss/Joghurt

Klein aber fein (v)
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