

Speisekarte Brunnenhof

Unser Küchenteam bereitet alle Speisen hausgemacht und frisch für Sie zu. Für das Angebot unserer saisonal angepassten Speisekarte beziehen wir unsere regionalen Lieferanten aktiv mit ein. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.
Bitte fragen nach unser Allergenspeisekarte!

Salate

Salat „Brunnenhof“ (vegetarisch)

knackiger Blattsalat, Hausdressing, Möhren, Krautsalat,
Tomaten, Röstkartoffeln 13 €
- Kikok Maishähnchenroulade 18 €

Gratinierter Ziegenkäse mit Beten (vegetarisch)

bunte Beten, Avocado, Ziegenkäse, Wildkräutersalat,
Haselnussvinaigrette, Krokant 14 €

Caesar Salad (vegetarisch)

Salatherzen, Caesar Dressing, Parmesan, Knoblauch
Croutons, Cherrytomaten 10 €
- Kikok Maishähnchenroulade 15 €
- Vier Garnelen 17 €

Vegetarisch & Vegan

Ur-Möhren (vegan)

Sumach, Topinambur, Hafer, Wildkräuter, Blutorange 15 €

Bunte Beten (vegan)

geschmorte Beten, Auberginen Baba Ganoush, Kräutersalat,
Tahini, Haselnusspesto 16 €

Lauch & Spargel (vegetarisch)

grüner Spargel, geschmorter Lauch, fermentierter schwarzer
Knoblauch, Trüffel-Fregola 18 €

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Sous Vide gegarte Tafelspitzsülze Baby Möhre, Wachtel Ei, Senfsauce und Perlen, Schwarzbierbuchtel	15 €
Matjesfilet "Hausfrauenart" Joghurtsauce, Gurken-Apfel-Zwiebelsalat, Röstkartoffeln	16 €
Himmel und Erde Blutwurst, Äpfel, Kartoffelpüree, Zwiebeln	14 €
Zungenpraline „Hannoversch“ Kalbspraline, Portobello Champignon, Zwiebel- und Frischkäse, zweierlei Kartoffel	13 €
Dreierlei vom Bachsaibling mit Sellerie Creme, Portulak Salat und Rösti	18 €
Roastbeef „Brunnenhof“ Sauce Tartar, Röstkartoffeln, Salat	17 €

Suppen

Sellerie-Mandel Schaumsuppe (vegan) Petersilien Öl, Sellerie Stroh und Mandelgebäck	8 €
Kartoffel-Consommé (vegetarisch) klare Kartoffelsuppe, Wachtel Ei, Frühlingslauch, Champignons, Wakame	9 €
+ zwei Garnelen	4 €

Fisch

Kabeljau

Senf-Wasabi-Espuma, Lauchgemüse, Pommes Williams

22 €

„Surf & Surf“

von Thunfisch und Lachs, Café de Paris Schaum, Spinat,
Pilaw vom Calrose Reis

26 €

Schollenröllchen „Finkenwerder Art“

Büsumer Krabben, Speck, Zwiebeln, Zitronen-
Butter-Schaum, Petersiliencreme, Fächerkartoffeln

24 €

Fleisch

Hausgemachte Geflügel Maultaschen
mit Allgäuer Käse überbacken, braune Butter,
Röstzwiebeln, Sauerrahm, Beilagen Salat 18 €

Klassische Rinderroulade
Sauce Bourguignonne, Perlzwiebeln, Champignons, Speck,
Bio-Möhren, Kartoffelpüree, Schnittlauch 22 €

Wiener Kaiserschnitzel
Kalbsschnitzel, Kartoffel-Gurkensalat, kaltgerührte
Preiselbeeren, Zitrone 24 €

Veganes Wiener Schnitzel (vegan)
Kartoffel-Gurkensalat, kaltgerührte Preiselbeeren, Zitrone 22 €

Tomahawk vom Havelländer Apfelschwein
Apfel „à la Matignon“, Zuckerschoten, Ravioli mit Eigelb 29 €

24 Stunden geschmorte Kalbsbäckchen
Rotwein-Umeboshi Jus, Wurzelgemüse, Kartoffelstrudel,
Petersilien Pesto 27 €

Geschnetzelttes „Züricher Art“
vom Kikok-Maishähnchen, Champignons, Zwiebeln,
Serviettenknödel, Beilagen Salat 20 €

US-Rumpsteak Greater Omaha Nebraska
Jus, Spargel, Speck, soufflierter Käseknödel
180gr 28 €
300gr 36 €

Dessert

- Zweierlei Creme Bruleé „Café au lait“
Kaffee, Milch, Butter-Salzkaramell Eis 9 €
- Chocolate Fondant (bitte 15min Backzeit beachten)
warmes Schokoküchlein, Zartbitter Schokolade,
Kokos, Granny Smith-Sorbet 10 €
- Vanille-Mandel Parfait (vegan & Laktose Frei)
Rhabarber, Vanille, Mandel 10 €
- Mousse au Chocolat „Blanc“
weißes Schokoladenmousse, Fenchel-Ragout,
Crumble 9 €
- Tagesaktuelle Süßspeisen
weitere hausgemachte Kuchen- und Cookie Auswahl,
Frioli-Eiskarte, bitte sprechen Sie uns an!