

## Kohlkarte „Alles rund um den Kohl“

### Vorspeisen

#### **Kräftiger Rindfleischeintopf**

langsam geschmortes Rindfleisch in aromatischer Brühe mit Möhren, Kartoffeln, Spitzkohl, Zwiebeln, Lauch und Graupen

**11 €**

#### **Frischer Spitzkohlsalat mit roten Möhren (vegan)**

fein gehobelter Spitzkohl und bunte Karotten mit Zitronenvinaigrette, Granatapfelkernen und gerösteten Mandeln

**13 €**

#### **Lauwarmer Rosenkohlsalat**

auf cremigem Süßkartoffelpüree mit Honig, geröstetem Speck, Cashewkernen und fein aufgeschnittener, geräucherter Entenbrust

**21 €**

### Hauptspeisen

#### **Gebratenes Lachsfilet**

auf saftigem Wonnekraut serviert mit cremigem Kartoffelpüree

**25 €**

#### **Vegane Kohlroulade (vegan)**

gefüllt mit veganem Hirtenkäse, Graupen und feinem Gemüse dazu aromatische Pilzjus und Petersilienkartoffeln

**19 €**

#### **Kohlroulade „Brunnenhof“**

traditionell gefüllt, serviert mit Kümmel-Speck-Sauce und glasierten Salzkartoffeln

**17 €**

**Madame Hüberys Blumenkohl-Tagliatelle**

cremige Blumenkohl-Sauce mit Tagliatelle, hausgemachtem Pesto,  
gebackenem Blumenkohl und konfierten Kirschtomaten

**17 €**

**Hausgemachte Spitzkohllasagne (vegetarisch)**

feine Schichten aus Spitzkohl, Linsenbolognese und Béchamelsauce  
überbacken mit würzigem Käse

**16 €**

**Portion Grünkohl**

mit regionalen Landkartoffeln und Senf (vegan)

**16 €**

+ Bregenwurst frisch oder geräuchert

**6 €**

+ Kasslernacken

**6 €**