

Kohlkarte „Alles rund um den Kohl“

Vorspeisen

Kräftiger Rindfleischartopf

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 €

+ Kasslernackern

6 €