

Restaurant Brunnenhof

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Restaurant Brunnenhof!

Regionale Speisen mit saisonalem Schwerpunkt stehen im Zentrum unserer Frischeküche. Bei der Gestaltung unserer Abend-, Mittags-, und Aktuellkarten legen wir wie auch bei der regulären Speisekarte größten Wert auf hervorragende Qualität und Produkte aus der Region. Diese deutschen und regionalen Speisen bezeichnen wir als Heimatfood.

Wir hoffen, dass Sie sich bei uns im Restaurant Brunnenhof wohl fühlen und wünschen Ihnen viel Freude beim Genießen.

Herzlichst,

Ihre Familie Rüter und das Team vom Restaurant Brunnenhof

P.S. Sie möchten über kulinarische Neuigkeiten auf dem Laufenden gehalten werden? Gerne abonnieren wir für Sie unseren kostenlosen Newsletter. Bitte sprechen Sie uns an.

Aus welchem Ursprung unsere Produkte stammen und auf welche Art und unter welchen Bedingungen diese hergestellt werden ist uns als Familienbetrieb sehr wichtig. Wir haben Ihnen daher nachstehend einen Auszug aus unserer aktuellen Lieferantenliste beigefügt. Eine hervorragende kulinarische Qualität und die Produktion unter nachhaltigen Gesichtspunkten ist für die Listung Voraussetzung.

Auszug aus unserer aktuellen Lieferantenliste:

- Transgourmet & Transgourmet Ursprung – Gemüse, Fleisch (Hildesheim)
- Dietmar Walther – Obst, Salat, Früchte (Hannover)
- Wurst Basar – Fleisch und Wurst (Ronnenberg)
- Berthold Kaeding – Fleisch und Wurst (Bad Sülze)
- Josef Franitza – Fleisch (Hannover)
- Berthold Kaeding – Fleisch und Wurst (Bad Sülze)
- Dirk Ludwig – Fleischer (Schlüchtern bei Fulda)
- Getränke Staude – Getränke (Ronnenberg)
- Deutsche See – Fisch (Braunschweig)
- Kartoffelspezi Söder – Kartoffeln (Wedemark)
- Havelland Express – Fleisch (Berlin)
- Gebrüder Baldauf – Molkereiprodukte (Lindenberg)
- Familie Meyer-Rademacher – Eier (Lauenau)
- Walter Schulze – Molkereiprodukte (Diessen)
- Rossini – Teigwaren (Hannover)
- Havelland Express – Fleisch (Berlin)
- Rungis Express – Fleisch und Gemüse (Meckenheim)
- Faller – Konfitüren (Schwarzwald)

Gartenzauber und Gaumenerwachen

frische Salate und Vorspeisen

Salat Brunnenhof (vegan)^C
mit Karotten, Gurken, Tomaten und Croutons
- French Dressing / Italian Dressing / Balsamico Dressing / Himbeervinaigrette
L,A,N N N,I N,H
klein: 5€ groß: 11€
mit gebratenem Lachsfilet, Pute oder Rind 16€
dazu servieren wir Ihnen unser selbstgebackenes Brot und frische Fass Butter.

Brunnenhof „Schweineerei“^{A,H,N,I}
Schweinssülze mit eingelegten Gürkchen, Salatbouquet,
Remouladensauce und Röstkartoffeln 13€

Beef Tartar^{A,I,C,N}
Wachsweiches Landei, Gurke, Zwiebel und Pumpernickelchips VS: 10€ HG: 16€

Zwiebel- Speckkuchen^{A,C,I,N,H}
an knackigen Blattsalaten und French Dressing 13€

Duo vom Lachs^{I,N,H}
Lachstartar und gebeizter Lachs, Honig-Senf- Sauce
und Reibedatschi VS: 8€ HG: 14€

Scheiben vom rosa gebratenem Roastbeef^{A,I,G,N,H}
hausgemachter Tatarensauce und knusprigen Röstkartoffeln VS: 9€ HG: 15€

Ferrinenkonzert

unsere hausgemachten Suppen

Kräftige Rindsuppe^H

wahlweise mit:

- Frittaten^C

- frischem Eierstich und Gemüsestreifen^{A, H}

6€

Tomatencremesuppe (vegetarisch)^{B, H}

mit Gewürzschmand und Basilikum

6€

Kartoffellauchcremesüppchen^{C, M, H, B}

mit geschlagenem Rahm und Croutons

6€

Zu unseren Suppen servieren wir Ihnen eine Auswahl an
unserem selbstgebackenen Brot.



Wasserklänge

frisch aus dem Meer

<i>Brunnenhof Forelle „Matjes Art“</i> ^{N, J, B, H, G}	16€
mit Hausfrauensauce, eingelegten Perlzwiebeln, Senfgurken und Salzkartoffeln	
<i>Schlemmer Lachsfilet unter einer Kräuterkruste</i> ^{J, N, H, B}	19€
mit Zuckerschoten- Kirschtomatenragout und Rieslingsauce	
<i>Gebrautes Saiblingsfilet</i> ^{B, H, G}	18€
mit Safranrisotto und frischem Fenchelgemüse	

Vegan oder Vegetarisch

<i>Safranrisotto (vegan)</i> ^{B, H, G}	15€
mit gebratenem Pernot- Tofu und Fenchelgemüse	
<i>Tomaten-Petersiliensalat</i> ^{J, G, F, A, C, H}	13€
mit Falafel und Hummus, Joghurtdip	
<i>Allgäuer Käsespätzle</i> ^{B, H, N, J, C}	15€
mit Almkäse, Röstzwiebeln und einem gemischten Salat	

Brunnenhof Klassiker

Fleischeslust

Oma's Rinderrouladen ^{E, H, N}

in Burgundersauce geschmort, Bohnenbündchen und Petersilienkartoffeln 14€

Wiener Kaiser Schnitzel ^{A, C, H, I}

Kalbsschnitzel, kross gebraten, bayerischem Kartoffel-Gurkensalat und kaltgerührten Preiselbeeren mit Zitrone 19€

Züricher Geschnetzeltes ^{B, H, C, M, I, G}

Kalbsrücken Scheiben in einer Rahm-Pilzsauce mit Butterspätzle und Randen Salat 17€

Niedersächsischer Zwiebelrostbraten ^{H, A, I}

mit Hannoverischen Bierzwiebeln, Röstkartoffeln und gemischtem Salat 19€

Nürnberger Rostbratwürstchen

mit Sauerkraut, Röstkartoffeln und frischem Senf 13€

Brunnenhofpfanne ^{B, A, I, H, N, G}

gegrillte Medaillons vom Rind, Schwein und Pute mit Krautschupfnudeln, kräftiger Bratenjus, Sauce Béarnaise und Tomatensauce 17€

Kaiserhof Tafelspitz ^{B, I, H, N}

Tafelspitz vom Kalb, Boullion-Kartoffel und Wurzelgemüse dazu Schnittlauch- Meerrettichsauce 18€

Schnitzel vom Schwein ^{A, C, H, I, B, D}

mit Bratkartoffeln oder Pommes Jäger Art / Hawaii / feuriger Paprikasauce 14€



Die Steaks

aus der Genusswerkstatt (190g)

Schweinerücken vom Schwäbisch Hällischem Schwein	H, N, D, B	21€
Roastbeef vom US- Beef	H, N, D, B	25€
Putenbrust	H, N, D, B	17€

dazu Süsskartoffel- Pommes, Pommes Frites oder
Rostkartoffeln, Beilagensalat und Kräuterbutter

Beilagen:

Hausgemachter Gurken- oder Kartoffel-Gurkensalat / Röstkartoffeln vom Grill
Süßkartoffelpommes / glasierter Blattspinat, wahlweise in Rahm
Gemüse der Saison / Speckbohnen

alle Beilagen je: 4€ Gemischter Beilagen Salat: 5€



K

Sinnesfreuden

das große Finale- unsere Desserts!

<i>Original Kaiserschmarrn (ca. 20 Minuten)</i> mit Zwetschgenröster, Apfelmus und Bourbon-Vanilleeis	A, B, C, E, G	9€
- Kaiserschmarrn-Karussell (2 Personen)	A, B, C, E, G	15€
<i>Tarte des Tages</i> mit Bourbon-Vanilleeis und frischen Beeren	A, D, C, B, G, N	8€
<i>Kaiserliche Sorbetvariation</i> dreierlei Variation mit frischen Beeren	N	7€
<i>Crème Brûlée</i> mit Passionsfruchtgel und frischen Beeren	A, B, N	8€
<i>Mousse au Chocolat</i> mit Bourbon-Vanilleeis und frischen Waldbeeren	A, M, B	10€



Allergiestoffe

- A enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B enthält Milch (einschließlich Laktose) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C enthält Gluten haltige Getreide sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- D enthält Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E enthält Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- F enthält Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G enthält Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H enthält Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I enthält Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J enthält Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K enthält Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L enthält Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M enthält Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N enthält Schwefeldioxide und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

