

# Restaurant Brunnenhof

Liebe Gäste,

als unser Großvater vor über 40 Jahren das Restaurant Brunnenhof plante war es ihm ein Anliegen, ein Restaurant zu erschaffen, das über Jahrzehnte hinweg alle Generationen anspricht und nachhaltig arbeitet. Regionales Essen mit saisonalem Schwerpunkt, welches wir heute Heimatfood bezeichnen, sollte zu einem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis, im Zentrum Hannovers stehen. Daher finden Sie, als einziges Restaurant in der Innenstadt, bei uns eine mit sieben Gerichten täglich wechselnde Mittagskarte, eine wöchentlich wechselnde Abendkarte und eine große Wein- und Getränkeauswahl mit spritzigen Getränken.

Sie möchten über kulinarische Aktionen auf dem Laufenden gehalten werden? Wir senden Ihnen gerne unseren monatlichen Newsletter per Email zu. Bitte sprechen Sie uns an!

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

Herzlichst,

Familie Rüter und das Team vom Restaurant Brunnenhof

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.

*Wir haben Ihnen nachstehend einen Auszug aus unserer aktuellen Lieferantenliste beigefügt:*

- 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)
- Forellenzucht Möller – Forellen (Celle)
- Faller – Konfitüren (Schwarzwald)

# Gartenzauber und Gaumenerwachen

frische Salate und Vorspeisen

## *Salat „Brunnenhof“ (vegan)*

Großer gemischter Salat mit Hausdressing und selbstgebackenen Brot	11,80€
- mit Lachsfilet	15,90€
- mit gebratenen Putenbruststreifen	14,90€
- mit gebratenen Rindfleischstreifen	16,90€

## *Caesar Salad (vegetarisch)*

- frischer Römersalat – mit Knoblauch-Croutons, gehobeltem Parmesan und Caesar Dressing	10,90€
- mit gebratenen Putenbruststreifen	14,80€
- mit gebratenen Garnelen	16,90€

Wahlweise mit Hausdressing, Preiselbeer-Joghurtdressing oder Honig-Senf-Dressing dazu servieren wir Ihnen unser selbstgebackenes Brot und frische Fass Butter.

## *Scheiben vom Roastbeef*

rosa gebraten, hausgemachter Remouladensauce und knusprigen Röstkartoffeln	14,80€
----------------------------------------------------------------------------	--------

## *Matjes „Hausfrauenart“*

zwei Filets mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken in leichter Creme, dazu Speckkartoffeln	13,50€
-------------------------------------------------------------------------------------	--------

drei Filets	15,50€
-------------	--------

## *Gratinierter Liegenkäse (vegetarisch)*

auf zweierlei rote Beete, Wildkräutersalat, Hausdressing und Walnusskernen	14,90€
----------------------------------------------------------------------------	--------

## *Duo vom Lachs*

Lachstartar und Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce und Kartoffelrösti	13,90€
----------------------------------------------------------------------	--------

## *Nürnberger Rostbratwürste*

drei Nürnberger mit Fass Sauerkraut, Röstkartoffeln und Senf	10,90€
--------------------------------------------------------------	--------

# *Ferrinenkonzert*

unsere hausgemachten Suppen

## *Karotten-Ingwer-Suppe (vegan)*

mit Kokosmilch und gerösteten Cashewnüssen

6,90€

## *Kräftige Rindssuppe*

wahlweise mit:

- Frittaten

5,90€

- frischem Eierstich und Gemüsestreifen

5,90€

## *Tomatensuppe (vegan)*

aus frischen Tomaten mit Schmand und Gartenpetersilie

5,90€

## *Ungarische Hirtensuppe*

rassige Rindfleischsuppe mit saurer Sahne und Paprikastreifen

6,50€

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



# *Fleischeslust*

## *Maishähnchenbrust*

Rieslingschaum, Perlgrauen Risotto und confierte Tomaten 17,50€

## *„Niedersächsischer Zwiebelrostbraten“*

mit gerösteten Zwiebeln, Röstkartoffeln und einem gemischten Salat 19,90€

## *Wiener Kaiser Schnitzel*

mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone 18,90€

## *Brunnenhospfanne*

gegrillte Medaillons vom Rind, Schwein und Pute,  
knackige Bohnenbündchen, Pfeffersauce, Sauce Béarnaise,  
Tomatensauce und Röstkartoffeln 17,50€

## *Krosser Schweinebauch*

sous vide, Thymianjus, blanchierter  
Staudensellerie und Süßkartoffelpüree 16,50€

## *Oma's Rinderrouladen*

in Burgundersauce geschmort,  
Bohnenbündchen und Petersilienkartoffeln 14,90€



### *Jäger Schnitzel*

saftiges Schweineschnitzel aus der Oberschale,  
Waldpilzcreme und Röstkartoffeln oder Pommes frites

13,90€

### *Cordon Bleu von der Pute*

mit Bergkäse und Kochschinken gefüllt, Sauce Hollandaise  
und wahlweise Röstkartoffeln oder Pommes frites

14,50€

### *Schnitzel Hawaii*

paniertes Schweineschnitzel aus der Oberschale, mit Ananas und  
Käse überbacken, Preiselbeeren und wahlweise Röstkartoffeln  
oder Pommes frites

13,90€

### *Schnitzel Markt*

saftiges Schweineschnitzel, goldbraun gebraten,  
mit frischem Marktgemüse und wahlweise Röstkartoffeln  
oder Pommes frites

13,90€

### *Beilagen:*

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

alle Beilagen je: ..... 3,50€ Gemischter Beilagen Salat: ..... 5,80€

# Vegan oder Vegetarisch

## *Quinoa Risotto (vegetarisch)*

mit gebratenen Kräuterseitlingen und einem Joghurtdip 17,80€

---

## *Allgäuer Käsespätzle (vegetarisch)*

mit Almkäse, Röstzwiebeln und einem gemischten Salat 14,90€

---

## *Spaghettini Pesto (vegan)*

mit Tomatenpesto, Rucola und Parmesan 15,90€

---

## *Duo von Staudensellerie und Süßkartoffel (vegan)*

Variation beider Gemüse vom rohen, pürierten und als Chips 16,50€

---

# Wasserklänge

frisch aus dem Meer oder dem Brunnen

## *Forelle „Müllerin“*

mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln  
und einem gemischten Salat 21,90€

---

## *Forelle „Blau“*

mit Sahnemeerrettich, Butterkartoffeln  
und einem gemischten Salat 21,90€

---

## *Schottisches Lachsfilet*

auf Rahmspinat, Kräuter-Kartoffelkruste, confierte Tomaten 19,80€

---

## *Dreierlei Fischfilets „Sylter Art“*

Senfschaum, Mandelbrokkoli, Dillkartoffeln 17,50€

---

## *Rotbarschfilet*

gebraten auf Senfschaum,  
Fenchel-Tomaten-Olivengemüse, Röstkartoffeln 16,90€

---

# *Sinnesfreuden*

das große Finale- unsere Desserts!

## *Passionsfrucht Crème Brûlée*

mit Bourbon-Vanilleeis

8,90€

## *Tarte des Hauses*

mit frischem Obst und Schokoladeneis

7,90€

## *Dessert Trio*

Schokoladenkuchen, Crème Brûlée, Joghurteis

11,80€

## *Käsevariation Brunnenhof*

eine feine Auswahl von drei oder fünf Käsevariationen  
mit selbstgebackenem Brot

- drei Sorten

13,50€

- fünf Sorten

17,50€

## *Original Kaiserschmarrn (ca. 20 Minuten)*

mit Zwetschgenröster, Apfelmus und Bourbon-Vanilleeis

8,90€

- Kaiserschmarrn-Karussell (2 Personen)

16,80€

