

Mittagskarte

Montag bis Samstag

Oma`s Linseneintopf

Linsen, Kartoffeln, Möhren, Lauch, Petersilie.....8
mit Hamburger Knacker.....10

Winterliche Blattvitalsalate

mit Radicchio und Chicorée, Grapefruitfilets, weiße
Balsamico Vinaigrette, eingelegter weißer Spargel
und geröstete Mandeln.....12

Ochsenbäckchen in Rotweinsauce

geschmorte Ochsenbäckchen, Rotweinsauce,
Pastinakenpüree, Perlzwiebeln, Wurzelgemüse.....13

Gebratenes Kap-Seehechtfilet

Atlantik-Seehecht, Fenchelschaum,
Kartoffel-Pilzgemüse.....14

Indisches Hähnchencurry

saftiges Hähnchencurry, leicht pikant, mit
Kichererbsen und Paranüssen, dazu Pilaw-Reis.....12

Gemüse Lasagne (vegetarisch)

Gemüse Lasagne mit cremiger Tomatensauce,
Beilagensalat.....11

BBQ Burger „Brunnenhof“

gebratenes Rinderpatty, Cheddar Käse, Speck, rote
Zwiebeln, Kartoffel Wedges und Sour Creme.....13

Aus der hauseigenen Patisserie

Pflaumentarte

französische Pflaumentarte mit Bourbon Vanilleeis.....6

Empfehlungsmenü

Kürbiscremesuppe

Kürbis, Ingwer, Zitronengras

Himmel und Erde

Blutwurst, Äpfel, Kartoffelpüree, Zwiebeln

Gebratener Atlantik Steinbutt

Beurre Blanc, lauwarmer mediterraner
Kartoffel-Artischockensalat

Ingwer-Zitronengras Creme Bruleé

Passionsfruchtsorbet

Menüpreis pro Person

3-Gang: 39 €

4-Gang: 45 €

Frische Gans

Ofenfrischer Gänsebraten

von der Brust und Keule, Gänse Jus,
Gewürzrotkohl, Maronen und Kartoffelklöße

35 € pro Person

(bestellbar ab 2 Personen)

Gans „im Restaurant“ oder „Gans to Go“

(Vorbestellung erforderlich)

139 €

inklusive aller Beilagen, bitte sprechen Sie uns an!
(4,5-5 Kg, für 4-5 Personen)