

Mittagskarte

20.03- 25.03.2023

Frischer Frühlings-Gemüse-Eintopf (vegetarisch) mit Lauch, Kartoffeln, Möhren und wilden Kräutern	9€
Bunter Wildkräutersalat mit Fischfilet gemischte Blattsalate mit Kaiserhof-Vinaigrette, Tomaten, Radieschen, Paprika und Apfel-Remoulade	15€
Rinderzunge „Hannöversch“ mit Rosmarinsauce, Perlzwiebeln, Speck, Champignons und Kartoffelpüree	17€
Gebratener Leberkäse vom Apfelschwein mit Schmorzwiebeln, Biospiegelei und knusprigen Bratkartoffeln	15€
Gebackenes Seelachsfilet im Backteig mit Apfelremoulade, kleiner Salat von Wildkräutern und einem hausgemachten Kartoffel-Gurkensalat	16€
Zartes leckeres Eisbein vom Strohschwein mit Sauerkraut, Erbsenpüree und Kartoffelstampf	18€
Saftiges Rote Bete Schnitzel (vegetarisch) mit knuspriger Reispanade, Kräutersauce und Dinkelgemüsereis	14€

Aus unserer Süßspeisenmanufaktur

Schokoladen Passionsfrucht Mousse mit Tonkabohnen Eis	7€
---	----

Sonntagsbraten im Brunnenhof	„satt“	24,90€
Hirschbraten aus dem Deistertal mit wahlweise: Speckbohnen, Rosmarinsauce, frisches Marktgemüse, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Rosenkohl (Jeden Sonntag von 12:00 bis 21:00 Uhr)		