



Restaurant Brunnenhof

Liebe Gäste,

Regionale Speisen mit saisonalem Schwerpunkt stehen im Zentrum unserer Frischeküche. Bei der Gestaltung unserer Speise-, Mittags-, und Saisonkarten legen wir daher größten Wert auf hervorragende (Bio-) Qualität und Produkte aus der Region. Das Tierwohl und die Regionalität stehen bei uns an erster Stelle. Wir bemühen uns immer das gesamte Tier zu verarbeiten und niemals nur die Edelstücke.

Wir verhandeln mit unseren Lieferanten nicht über Preise, sondern nur über Qualität. Unser Küchenteam bereitet alle Speisen, Dressings und Saucen frisch für Sie zu. Wir bedanken uns für Ihre Liebe an unserer Küche und wollen Ihnen ein gesundes, regionales und qualitatives Essen anbieten.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

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.

Auszug aus unserer aktuellen Lieferantenliste:

Aus welchem Ursprung unsere Produkte stammen, 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.

Sabine Gaus Backwaren (Hannover)

Hemme Milch – Molkereiprodukte (Isernhagen)

Bio-Hof Lütgeharm – Eier (Pattensen)

Adolf Darbo – Konfitüren Spezialitäten (Alpenvorland)

Kartoffelspezi Söder – Kartoffeln (Wedemark)

Gärtnerei Rothenfels – Bio Obst und Gemüse (Langenhagen)

Bio-Hof Kampfelder Hof – Bio-Obst und Gemüse (Hiddestorf)

Fleischerei Scheller – Salzwiesenkalb (Empelde)

Rossini – Teigwaren (Hannover)

Havelland Express – Fleisch (Berlin)

Möllers Fischteiche – Fisch (Wilkenburg)

Chefs Culinar – Trockenprodukte, Fleisch, Milchprodukte (Hannover)

Marker – Obst und Gemüse (Hamburg)

Getränke Staude – Getränke (Ronneberg)

Deutsche See – Fisch (Braunschweig)

Backenholz Bio-Hof – Käse (Hamburg)

Havelland Express – Fleisch (Berlin)

Josef Franitza – Fleisch (Hannover)

Unsere Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag von 12:00 – 23:00 Uhr

Küche von 12:00 – 21:30 Uhr

Reservierungen

Service@centralhotel.de oder
unter 0511-3683-920



Gaumenerwachen

☞☞☞ Hausgemachte Suppen und knackige Salate ☞☞☞

Kleiner gemischter Salat (E, F, L, M)

Tomate / Gurke / Wildkräuter / Radieschen / Kräuter-Senf-Vinaigrette 7,00 €

Große Salatbowl Brunnenhof (E, F, L, M, C, A, P)

knackige Blattsalate / Avocado / mariniertes Bulgursalat / Ei / Möhren
Erbsensprossen / Tomaten / hausgemachtes Dressing / Baguette 15,00 €

+ Involtini von der Pute mit Frischkäse / Spinat / Chili (F, G, L, M) + 9,00 €

+ vier Garnelen geräuchert (B) + 11,00 €

+ Gemüsefrikadellen (vegetarisch) (A, C, E, F, G, L, M, P) + 6,00 €

Bärlauchsuppe (G, H, L)

Parmesanschaum 8,00 €

Hannoveraner Festtagssuppe (C, L)

kräftige Rinderbrühe / Fleischklößchen / Eierstich / Gemüsegewürfel 9,00 €

Karotten-Ingwer-Creme (A, G, L, N, P)

Croûtons 8,00 €



Gaumenerwachen

»»» Vorspeisen «««

Himmel und Erde (G, A)

regionale Blutwurst / geschmolzene Äpfel / glasierte Zwiebeln / Kartoffelstampf 16,00 €

Hausgebeiztes Bachsaiblingsfilet (L, M, N)

Wildkräutersalat / Kräuteröl 14,00 €

Carpaccio von der Ringelbeete (vegetarisch) (H, G)

Limettendressing / Ziegenkäsecrumble / Wildkräutersalat / geröstete Walnüsse 13,00 €

Vitello Tonnato (C, G, L, M)

Kalbsrücken / Thunfischcreme / Wildkräutersalat / neu interpretiert 14,00 €

Tatar vom Weiderind auf Sauerteig-Röstbrot (G, L, F, M, C, A, N, L)

Kapern / Wachtelei / Creme fraîche / Parmesan

als Vorspeise: 15,00 €

als Hauptgericht: 25,00 €

Roastbeef Brunnenhof (C, D, L, M)

Sauce Tatar / konfiertes Eigelb / Gewürzgurke / Salat / knusprige Bratkartoffeln

als Vorspeise: 18,00 €

als Hauptgericht: 26,00 €

Zartes Matjesfilet im Duett mit Matjestatar (A, C, D, F, G, L, M)

Pumpnickel / Ei / Salat / Hausfrauensauce 15,00 €



Pasta und vegetarisch

für den fleischlosen genuss

Rote Beete Schnitzel mit Reispanade (A, C, E, F, G, H, L, M, N, P) Kräuterschaum / Rote Beete Mousse / Kartoffel-Schnittlauch-Stampf	19,00 €
Frische Pasta (G, M, N, P) Weiße Trüffelsauce / Rucola	17,00 €
+ Rinderstreifen	+ 9,00 €
+ geräuchertem Tofu (G, M, N, P)	+ 6,00 €
Pasta Arrabiata (A, G, C) Fruchtig-feurige-Arrabiatasauce / Zwiebellauch / wilde Rauke / Grana Padano	15,00 €
Vegetarisches Schnitzel „Wiener Art“ (E, A, C, F, E, G, L, M, N) kleiner angemachter Wildkräutersalat / Kartoffel-Gurken-Salat	18,00 €
Vegetarisches Geschnetzeltes (A, E, F, H, L, M, N) Ur-Dinkelreis / frisches Gemüse / Zitronen-Paprikasauce / frische Kräuter	21,00 €
Penne Nudeln „grün“ (A, G) gebratener grüner Spargel / Rhabarber / wilde Rauke / Balsamico / Parmesan	19,00 €



Fisch

»»» Frisch aus dem Wasser «««

Gebratenes Lachsfilet (D, O, G)

Sauce Nolly Prat / Thai Spargel / Risotto

24,00 €

Filet von der Goldforelle aus den Wilkenburger Teichen (D, O, G)

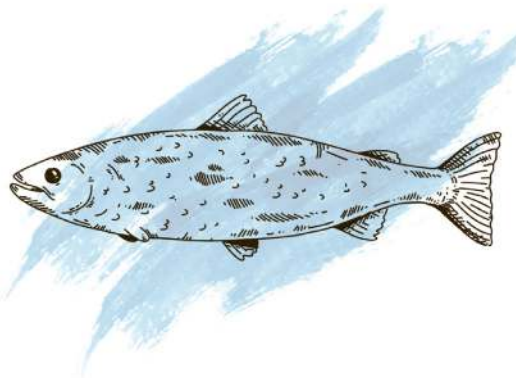
konfierte Tomaten / junger Spinat / Weißweinschaum / Salzkartoffeln

26,00 €

Auf der Haut kross gebratenes Zanderfilet aus dem Müritzer See (D, G, L)

Knoblauch-Vanille-Sauce / Honigkarotten / Rote-Beete-Risotto

19,00 €



Fleisch

aus der Genusswerkstatt

Geschmortes Ochsenbäckchen (O, G)

Balsamico-Sauce / Honig-Pastinaken / Kartoffel-Butter-Stampf 24,00 €

...kleine Portion Ochsenbäckchen (O, G)

Balsamico-Sauce / Honig-Pastinaken / Kartoffel-Butter-Stampf 18,00 €

Wiener Kaiserschnitzel (A, C, M, L, P, H)

großes Kalbschnitzel / Kartoffel-Gurken-Salat / kaltgerührte Preiselbeeren / Zitrone 23,00 €

Hausgemachte Rinderroulade ca. 300g (M, L, G, O)

gefüllt mit Zwiebel / Gurke / Speck / dazu Möhrengemüse / Burgundersauce / Kartoffelpüree 22,00 €

...kleine Portion Rinderroulade (M, L, G, O)

dazu Möhrengemüse / Burgundersauce / Kartoffelpüree 16,00 €

Rosa gebratenes Rumpsteak 250 g (M, L, G, P)

hausgemachte Kräuterbutter / Beilagensalat / knusprige Bratkartoffeln 34,00 €

Hirschrücken aus dem Deister (O, G, L)

Cassis-Sauce / Petersilienwurzel / Kartoffel-Kroketten 27,00 €

Auf Holzkohle gebratenes Lammhüftsteak (O, G)

Ratatouille Gemüse / Rosmarinsauce / Risoleekartoffeln 28,00 €

Kotelett vom Harzer Strohschwein (O, M)

Rotwein-Schalotten-Sauce / Apfel-Spitzkohl / Röstkartoffeln 24,00 €

Kikok Hähnchenbrust (artgerechte Freilandhaltung mit Bruderhahn) (O, G)

Gemüsecurry / Kräuter-Risotto 26,00 €

Knuspriges Schweineschnitzel vom Harzer Strohschwein (A, C, M, L, P, H)

Champignonrahm / Beilagensalat / deftige Bratkartoffeln 19,00 €

Butterzarte Kalbsröllchen (G, A, C)

gefüllt mit Frischkäse und frischem Bärlauch / Kräutersauce / getrocknete Tomaten grüner Spargel / feine Bandnudeln 23,00 €



Dessertauswahl

»»» Aus der hauseigenen Süßspeisen-Manufaktur «««

Haselnuss-Karamell Schnitte (C, G, F, H)

mit hausgemachtem Rhabarbersorbet

9,00 €

Crème Brûlée (C, G, F)

Crème Brûlée mit einem Hauch Minze, Schokoladensorbet

10,00 €

Limetten-Mascarpone Mousse (A, C, E, F, G, H)

mit Limetten-Basilikum Sorbet

8,00 €

Käse-Auswahl vom Backenholzer Bio-Hof (A, G, L, M, N, O)

Preiselbeer-Aprikosen-Chutney / frisches Gaues-Brot

13,00 €

Eis- und Sorbetauswahl (E, G) *

Vanille*, Schokolade*, Erdbeer, Pistazie*, Limette-Basilikum, Rhabarber

Kugel 2,50 €



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