



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.

Gut Hesterberg - Schweinefleisch und Wurst
Prignitzer Maishähnchen - Kaninchen und Maishähnchen
Borgmeier - Frischgeflügel (Kikok)
Peters Farm - Kalb
Spindler Wildhandel - Wild (Ludwigslust)
Silvers Fernfarms - Lammfleisch
Kartoffelspezi Söder - Kartoffeln (Wedemark)
Havelland Express - Fleisch (Berlin)
Josef Franitza - Fleisch (Hannover)
Eierhof Bartels - Eier (Sehnde)
Rungis Express - Fleisch und Gemüse (Meckenheim)
Faller - Konfitüren (Schwarzwald)

Möllers Fischteiche - Fisch (Wilkenburg)
Chefs Culinar - Trockenprodukte, Fleisch (Hannover)
Marker - Obst und Gemüse (Hamburg)
Hemme Milch - Molkereiprodukte (Isernhagen)
Gramann - Wurst und Fleisch (Pattensen)
Matthis & Söhne - Obst und Gemüse (Hannover)
Getränke Staude - Getränke (Ronnenberg)
Deutsche See - Fisch (Braunschweig)
Backenholz Bio-Hof - Käse (Hamburg)
Eickendorfer Spargelreich - Freiland Gänse (Braunschweig)

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

8,00 €

Salat mit gegrilltem Kürbis (E, F, L, M)

Tomate / Gurke / Wildschweinschinken

14,00 €

Cesar Salat (E, F, L, M, C, P)

Kirschtomaten / Speck / gekochtes Ei

12,00 €

+ Hähnchenbrust

8,00 €

+ Garnelen (B)

8,00 €

Orangen-Kürbissuppe (vegan) 🌿

Ingwer / Chilli

7,00 €

Niedersächsische Hochzeitssuppe (C, L)

Eierstich / Fleischklößchen / Gemüsestreifen

9,00 €

Apfel-Rote-Beete-Suppe (A, G, L, N, P) (vegetarisch) 🌿

Salziges Popcorn

7,00 €



Gaumenerwachen

»»» Vorspeisen «««

Feigen Carpaccio (H, G) (vegetarisch)

Karamellierte Ziegenkäsewürfel / geröstete Walnüsse 12,00 €

Hausgemachter Flammekuchen (A, G, L, M, P)

Crème fraîche / Ziegenkäse / Kürbis / Zwiebellauch / rote Zwiebel 9,90 €

Rinder Carpaccio (G)

Tomaten-Portwein-Vinaigrette / Parmesan / Port au lac 13,00 €

Gebeizte Goldforelle (D, E, F, L, M)

Herbstlicher Salat / Honig-Senf-Vinaigrette 14,00 €

Himmel und Erde (G, A)

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

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)

Pumpernickel / Ei / Salat / Hausfrauensauce 15,00 €



Pasta und vegetarisch

für den fleischlosen genuss

Trüffel-Pasta (G, M, N, P)

Frische Bandnudeln / weiße Trüffelsauce
+ Tofu

18,00 €
4,00 €

Kürbis-Dinkel-Risotto (A, G, M, N, P) (vegan)

Gebratener Tofu / Cashew-Kerne

18,00 €

Auberginen-Moussaka (G, L)

Tomatensauce / gratinierter Bergkäse

18,00 €

Allgäuer Käse-Spätzle (G, E, F, L, M)

Kräuter / Röstzwiebeln / kleiner Salatteller

17,00 €

Gegrillter eingelegter Kürbis (L, M, N) (vegan)

Warmer Gemüse-Cous-Cous-Salat / Kräuter / Rote-Beete-Humus

18,00 €

Veganes Schnitzel (E, A, F, L, M, N)

Kleiner Wildkräutersalat / Krokette

18,00 €



Fisch

»»» Frisch aus dem Wasser «««

Confierte Buttermakrele (D, O, G)

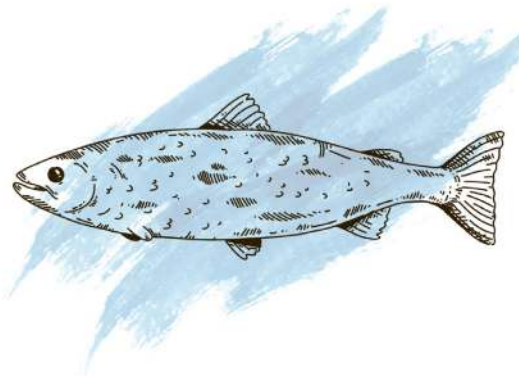
Geschmorter Chicorée / Kürbis-Risotto

25,00 €

Gebratenes Lachsfilet (D, G, L)

Dinkelreis / Kräutersauce / gebratener Romanesco

26,00 €



Fleisch

aus der Genusswerkstatt

Halbe krosse Bauernente ^(O, G)

Apfel-Rotkohl / Orangensauce / Kartoffelklöße

29,00 €

Ochsenbäckchen Sous vide gegart ^(O, G)

Rosmarinsauce / Honig-Pastinaken / Kartoffel-Gnocchi

26,00 €

½ Portion Ochsenbäckchen

18,00 €

Rumpsteak vom Weiderind 250g ^(M, L, P)

Speck-Bohnen / knusprige Bratkartoffeln

34,00 €

+ Kräuterbutter ^(G)

3,00 €

+ Rosmarinsauce ^(G)

3,00 €

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

Kalbschnitzel / kleiner Salat / knusprige Bratkartoffeln

26,00 €

Hausgemachte Rinderroulade „Großmutter's Art“ ^(M, L, G, O)

Gefüllt mit Zwiebel / Gurke / Speck / dazu Wurzelgemüse /

Burgundersauce / cremiges Kartoffelpüree

25,00 €

½ Portion Rinderroulade „Großmutter's Art“

17,00 €

Wiener Tafelspitz vom Weiderind ^(L)

Meerrettichsauce / Bouillonkartoffeln

24,00 €

Hirschrückenfilet aus heimischer Jagd ^(O)

Rotwein-Schalotten-Gemüse / Kartoffel-Schupfnudeln

33,00 €

Geschmorte Spanferkelbäckchen ^(O)

Äpfel / Zwiebeln / Calvadosrahm / Kartoffelrösti

24,00 €

Kikok-Hähnchenbrust ^(O, G)

Gemüsecurry / Dinkel-Risotto

23,00 €

Schnitzel vom Strohschwein ^(A, C, M, L, P, H, G)

Champignonrahm / deftige Bratkartoffeln

19,00 €



Dessertauswahl

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

Crème brûlée (G, O)

mit hausgemachtem Rhabarbersorbet

9,00 €

Kaiserschmarrn (A, C, G, E, H)

Mandeln / Rosinen / Grand Manier / Orangen-Karamell / Apfelmus / Vanilleeis

12,00 €

Marillen-Quark-Knödel (A, G)

Zimt-Butterbrösel / Pflaumenkompott / Vanillesauce

11,00 €

Ofenfrischer Apfelstrudel (A, C, G, H, E)

Mandeln / Rosinen / Bourbon Vanilleeis

8,00 €

Warmer Pflaumen-Crumbles (A, C, G, E)

Bourbon-Vanilleeis

10,00 €

Backenholzer Bio-Käseauswahl (G, A)

Kürbis Chutney / Butter / Vollkornbrot

11,00 €



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