

Restaurant *Brunnenhof*

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Restaurant Brunnenhof!

Regionale Speisen mit saisonalem Schwerpunkt stehen im Zentrum unserer Frischeküche. Bei der Gestaltung unserer Abend-, Mittags-, und Aktuellkarten legen wir wie auch bei der regulären Speisekarte größten Wert auf hervorragende Qualität und Produkte aus der Region. Diese deutschen und regionalen Speisen bezeichnen wir als Heimatfood.

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

Herzlichst,

Ihre Familie Rüter und das Team vom Restaurant Brunnenhof

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.

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.

Auszug aus unserer aktuellen Lieferantenliste:

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| • Transgourmet & Transgourmet Ursprung – Gemüse, Fleisch (Hildesheim) | • Kartoffelspezi Söder – Kartoffeln (Wedemark) |
| • Dietmar Walther – Obst, Salat, Früchte (Hannover) | • Havelland Express – Fleisch (Berlin) |
| • Wurst Basar – Fleisch und Wurst (Ronnenberg) | • Gebrüder Baldauf – Molkereiprodukte (Lindenberg) |
| • Berthold Kaeding – Fleisch und Wurst (Bad Sülze) | • Familie Meyer-Rademacher – Eier (Lauenau) |
| • Josef Franitz – Fleisch (Hannover) | • Walter Schulze – Molkereiprodukte (Diessen) |
| • Berthold Kaeding – Fleisch und Wurst (Bad Sülze) | • Rossini – Teigwaren (Hannover) |
| • Dirk Ludwig – Fleischer (Schlüchtern bei Fulda) | • Havelland Express – Fleisch (Berlin) |
| • Getränke Staude – Getränke (Ronnenberg) | • Rungis Express – Fleisch und Gemüse (Meckenheim) |
| • Deutsche See – Fisch (Braunschweig) | • Faller – Konfitüren (Schwarzwald) |

Gartenzauber und Gaumenerwachen

frische Salate und Vorspeisen

Salat Brunnenhof (vegan)

mit Karotten, Gurken, Tomaten und Croutons

I, A, N

C

N

N, I

N, H

- French Dressing / Italian Dressing / Balsamico Dressing / Himbeervinaigrette

..... klein: 5€ groß: 11€

mit gebratenem Lachsfilet, Pute oder Rind

16€

..... dazu servieren wir Ihnen unser selbstgebackenes Brot und frische Fass Butter.

Brunnenhof „Schweinerei“

Schweinssülze mit eingelegten Gürkchen, Salatbouquet, Remouladensauce und Röstkartoffeln

13€

A, H, N, I

Beef Tartar

Wachsweiches Landei, Gurke, Zwiebel und Pumpernickelchips

VS: 10€

HG: 16€

Zwiebel- Speckkuchen

an knackigen Blattsalaten und French Dressing

13€

I, N, H

Duo vom Lachs

Lachstartar und gebeizter Lachs, Honig-Senf- Sauce

und Reibedatschi

VS: 8€

HG: 14€

A, I, G, N, H

Scheiben vom rosa gebratenem Roastbeef

hausgemachter Tatarensauce und knusprigen Röstkartoffeln

VS: 9€

HG: 15€

Terrinenkonzert

unsere hausgemachten Suppen

Kräftige Rindssuppe ^H

wahlweise mit:

- Frittaten ^C

- frischem Eierstich und Gemüestreifen ^{A, H}

6€

Tomatencremesuppe (vegetarisch)

mit Gewürzschmand und Basilikum

6€

Kartoffelauchcremesüppchen

C, M, H, B

mit geschlagenem Rahm und Croutons

6€

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



Wasserklänge

frisch aus dem Meer

Brunnenhof Forelle „Matjes Art“ N, J, B, H, G
mit Hausfrauensauce, eingelegten Perlzwiebeln, Senfgurken und Salzkartoffeln 16€

Schlemmer Lachsfilet unter einer Kräuterkruste J, N, H, B
mit Zuckerschoten- Kirschtomatenragout und Rieslingsauce 19€

Gebratenes Saiblingsfilet B, H, G
mit Safranrisotto und frischem Fenchelgemüse 18€

Vegan oder Vegetarisch

Safranrisotto (vegan) B, H, G
mit gebratenem Pernot- Tofu und Fenchelgemüse 15€

Tomaten-Petersiliensalat J, G, F, A, C, H
mit Falafel und Hummus, Joghurtdip 13€

Allgäuer Käsespätzle B, H, N, J, C
mit Almkäse, Röstzwiebeln und einem gemischten Salat 15€

Brunnenhof Klassiker

Fleischeslust

Oma's Rinderrouladen

E, H, N

in Burgundersauce geschmort, Bohnenbündchen und Petersilienkartoffeln 14€

Wiener Kaiser Schnitzel

A, C, H, I

Kalbsschnitzel, kross gebraten, bayerischem Kartoffel-Gurkensalat
und kaltgerührten Preiselbeeren mit Zitrone

19€

Zürcher Geschnetzeltes

B, H, C, M, I, G

Kalbsrücken Scheiben in einer Rahm-Pilzsauce
mit Butterspätzle und Randen Salat

17€

Niedersächsischer Zwiebelrostbraten

H, A, I

mit Hannoverischen Bierzwiebeln,
Röstkartoffeln und gemischtem Salat

19€

Nürnberger Rostbratwürstchen

mit Sauerkraut, Röstkartoffeln und
frischem Senf

13€

Brunnenhofpfanne

B, A, I, H, N, G

gegrillte Medaillons vom Rind, Schwein und Pute
mit Krautschupfnudeln, kräftiger Bratenjus,
Sauce Béarnaise und Tomatensauce

17€

Kaiserhof Tafelspitz

B, I, H, N

Tafelspitz vom Kalb, Boullion-Kartoffel und
Wurzelgemüse dazu Schnittlauch- Meerrettichsauce

18€

Schnitzel vom Schwein

A, C, H, I, B, D

mit Bratkartoffeln oder Pommes
Jäger Art / Hawaii / feuriger Paprikasauce

14€

Die Steaks

aus der Genusswerkstatt (190g)

Schweinerücken vom Schwäbisch Hällischem Schwein	H, N, D, B	21€
Roastbeef vom US- Beef	H, N, D, B	25€
Putenbrust	H, N, D, B	17€

dazu Süßkartoffel- Pommes, Pommes Frites oder
Rostkartoffeln, Beilagensalat und Kräuterbutter

Beilagen:

B, H, I H, I D

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

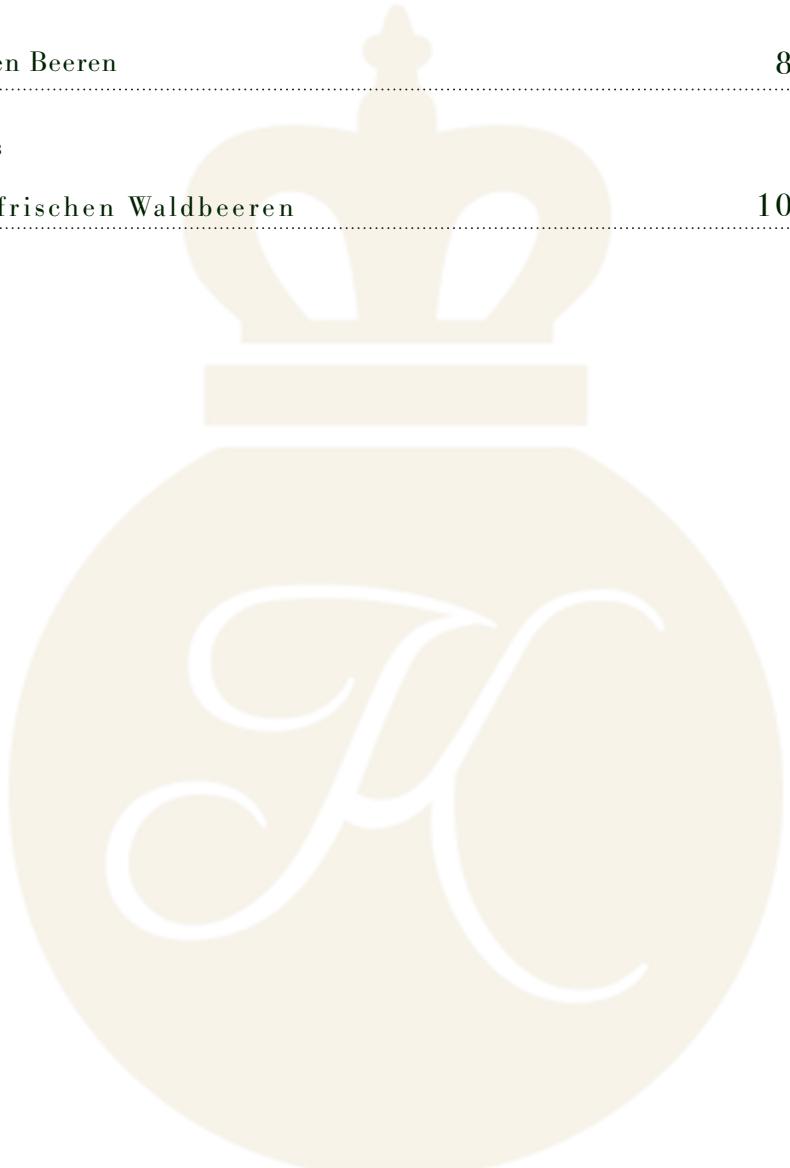
alle Beilagen je: 4€ Gemischter Beilagen Salat: 5€



Sinnesfreuden

das große Finale- unsere Desserts!

	A, B, C, E, G	
<i>Original Kaiserschmarrn (ca. 20 Minuten)</i>		9€
mit Zwetschgenröster, Apfelmus und Bourbon-Vanilleeis		
- Kaiserschmarrn-Karussell (2 Personen)	A, B, C, E, G	15€
	A, D, C, B, G, N	
<i>Tarte des Tages</i>		8€
mit Bourbon-Vanilleeis und frischen Beeren		
<i>Kaiserliche Sorbetvariation</i>	^N	7€
dreierlei Variation mit frischen Beeren		
<i>Crème Brûlée</i>	A, B, N	
mit Passionsfruchtgel und frischen Beeren		8€
<i>Mousse au Chocolat</i>	A, M, B	
mit Bourbon-Vanilleeis und frischen Waldbeeren		10€



Allergiestoffe

A enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
B enthält Milch (einschließlich Laktose) und daraus gewonnene Erzeugnisse
C enthält Glutenhaltige 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

