



BRAUNSCHWEIGER HOF

**** superior

Tradition seit 1894

Weinempfehlung des Monats

2022 Riesling Terrassen, Kamptal
Weingut Bründlmayer

0,2l € 10,50

0,5l € 26,00

Warmes, dunkles Aroma-Ciabatta

natives Olivenöl | Butter | Meersalz

€5,50

Unser Gourmet-Menü

Hirschpastrami

Hokkaidokürbis | Schlehe

* * *

Entenessenz

selbstgemachte Ravioli | Orangenfilet

* * *

Mille Feuille

Kalbsfilet | Gemüsesalpikon | Balsamicoschaum | Polenta

* * *

Zwetschgentarte

weiße Schokolade | Arabica

* * *

Espresso

Feine Praline

4 Gang
€ 85,00

3 Gang
€ 75,00

Gern können Sie die Gänge des Menüs auch einzeln bestellen.

**Die Bestellung des Menüs ist bis
1 Stunde vor Küchenschließung möglich.**



ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS



BRAUNSCHWEIGER HOF

**** superior

Tradition seit 1894

Vorspeisen

Veckenstedter Forelle

Apfel | Senfsaat | Meerrettich

€ 17,50

Suppen

Bouillabaisse"Behnecke"

Safranmiso | Gemüse | Fischfilet

€ 14,50

Pfifferlingscreme

luftgetrockneter Schinken | Grissini

€ 14,50

Hauptgänge

Gebackenes Rothirschschnitzel

Heidelbeere | Glace | Hokkaidokürbis | Cerealien
getrüffelte Spätzle

€ 32,50

Gebratenes Saiblingsfilet

Erbse | Cous Cous | Tomate | Zucchini
Salat | Vinaigrette

€ 36,50

Hausgemachte Sülze

Gemüsepickles | Salat | Tatarensauce | Bratkartoffeln

€ 21,50

Gebratenes Rumpsteak

Cafe de Paris | Spätsommersalat | Gorgonzola
Rusti-Ciabatta

€ 41,50



ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS



BRAUNSCHWEIGER HOF

**** superior

Tradition seit 1894

Etwas Vegetarisches

Marktpilze

Rahm | Kräuter | Semmelknödel

€ 22,50



Risotto

Gebackene Bällchen | Wurzelgemüse | Paprikarelish
Lauchtagliatelle | Sahne

€ 24,50



Dessert

Buchteln

Kürbis | Orange | Vanille-Tonkabohne

€ 14,50

Kleiner Abschluß

Creme Brulée | Espresso

€ 12,00



ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS