



BRAUNSCHWEIGER HOF

**** superior

Tradition seit 1894

Unsere Abendkarte ab 18.00 Uhr

Vorspeisen

Frische Salate

Hausdressing

klein € 7,50 / groß 10,50€

Carpaccio vom Rinderfilet

zarte Salatspitzen / Pfeffer-Senfcreme / Parmesan-Splitter

€ 18,00

Hausgemachtes Röllchen von Edelfischen

Chutney von Karotten und Süßkartoffeln

Gemüse- Couscous

€ 17,50

Suppen

Cremesuppe von frischem Broccoli

gebratener Geflügel-Saté-Spieß

€ 11,50

Essenz vom heimischen Rotwild

kleine Pilze / Wildklößchen

€ 13,50

Unsere Klassiker im Behnecke´s

Braten vom heimischen Rotwild

Wacholder-Sauerrahmsauce / verschiedene Pilze / Preiselbeeren

Burgunderkraut in der Filohippe / Kartoffel-Birnentarte

€ 27,50

Harzer Forelle aus unserem Bassin "Blau" oder "Müllerin gebraten"

zerlassene Butter / Petersilienkartoffeln / gemischter Salatteller

€ 29,50

In Butter gebackenes Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

knusprige Röstkartoffeln / verschiedene Salate in Kräuterjoghurt-Dressing

€ 31,00

Rumpsteak vom Argentinischen Angus-Rind

zweierlei Buttermischung / grüne, breite Speckbohnen

kleine, glacierte Heidekartoffeln mit frischen Kräutern

€ 39,50



ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS



BRAUNSCHWEIGER HOF

**** superior

Tradition seit 1894

Duett vom Flusszander und Nordischen Lachs

in Aromabutter gebraten / Noilly-Prat-Schaum
feiner, frischer Blattspinat mit Mandeln und Zwergtomaten
cremiges Weißweinrisotto
€ 35,50

Medaillons vom Landschweinefilet im Pancettamantel

Coulis von Olive und Tomate / buntes, sautiertes Pfannengemüse
Süßkartoffelgnocchi
€ 29,50

Mignon vom Rinderfilet unter einer Kräuterhaube

Aromaglace / rotes Zwiebelkonfit / Broccoliröschen in Tomate
überbackene Sahnekartoffeln aus der Heide
€ 48,50

Beefsteak „Tatar“ herzhaft zubereitet

kleines Salatbouquet / gepickeltes Gemüse / Butter und Brotauswahl
€ 28,50

Brüstchen von der Poularde im Heidekartoffelmantel

Sahnesauce mit frischen Kräutern / konfierte Zwergtomaten
Gemüsesockel von Lauch und Sellerie
€ 27,50

Unser Chateaubriand

Doppeltes, Argentinisches Rinderfiletsteak (ab 2 Personen)

Sauce Béarnaise / überbackene Tomate / frisches Gemüse
Pilze vom Markt / Kartoffelauswahl
€ 51,50 p.P.

Dessert

Crème Brûlée

Walnusseis
€ 14,00

Lauwarmes Schokoladen-Soufflé

Ragout von Schattenmorellen / Nocke vom Sauerrahmeis
€ 13,50

Schnitte von Himbeer und Vanille

Lemoncurd / hausgemachtes Pistazieneis
€ 13,50



ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS