



BRAUNSCHWEIGER HOF

**** superior

Tradition seit 1894

Unser Romantik-Menü im Oktober 2022

Amuse Gueule

* * *

Röllchen vom gebeiztem nordischem Lachsfilet im Kräutercrepesmantel

mariniertes, herbstliches Gemüse / Saiblingskaviar

pickled Nordic salmon fillet rolls in a herb crepe coating / marinated autumnal vegetables / char caviar

* * *

Cremesuppe von aromatischem Hokkaidokürbis

steirisches Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne

cream soup of aromatic Hokkaido pumpkin / styrian pumpkin seed oil / roasted pumpkin seeds

* * *

Tranchiertes Rückenfilet vom heimischen Reh und Hirschfiletmedaillon

Wacholdersahnesauce / Birnenrelishpastetchen / kleine Buttersaitlinge

Gemüse von Bohnenkernen, Kastanie und Kürbis / Dinkel-Eierspätzle

*carved loin of local venison and venison fillet medallion / creamed juniper sauce / pear relish patties / small buttercups
Vegetables from beans, chestnuts and pumpkin / spelled egg spaetzle*

* * *

Auflauf von Zwetschgencannelloni

Marsalaschaum / Zimtblüten / Portweibuttereiscreme

plum cannelloni casserole / marsala foam / cinnamon blossoms / port wine butter ice cream

* * *

Espresso

feine Praline

espresso / fine praliné

Komplett-Menü

all courses

€uro 78,50

Ohne Vorspeise

menu without appetizer

€uro 68,50

Gern können Sie die Gänge des Menüs auch einzeln bestellen.

Each course can be ordered individually.

Spezialitäten im Oktober 2022

Vorspeisen

Rosa gebratenes Hirschnüsschen in Portweingelee

glacierter Radicchio / Orangenfilets / Petersilienwurzel

roast venison in port wine jelly / glazed radicchio / orange filets / parsley root

€uro 14,50

Französische Auster frisch oder überbacken

Chesterbrot

French oyster fresh or au gratin / chester bread

das Stück €uro 6,95

Suppe

Hausgemachte Wildconsommé

Ravioli mit Wildfarce

homemade venison consommé / ravioli with venison farce

€uro 12,50

Cremesuppe von der Steckrübe und Kohlrabi

Jakobsmuschel im Pancettamantel

cream soup of swede and kohlrabi / scallops in pancetta

€uro 12,50



BRAUNSCHWEIGER HOF

**** superior

Tradition seit 1894

Hauptgänge

Hausgemachte Cannelloni vom Lachs in Rahm

Streifen von Kürbis, Passe Pierre und Karotte
verschiedene Salate in Limettenvinaigrette mit herbstlichen, gerösteten Vollwertkernen
homemade cannelloni of salmon in cream / strips of pumpkin, passe pierre and carrot
various salads in lime vinaigrette with autumnal, roasted whole grains
Euro 19,50

Geschmortes Zwiebelfleisch vom Schweinekamm

abgeschmolzene, hausgemachte Pilz-Semmeltaler / verschiedene Salate in cremigem Kartoffeldressing
Braised onion meat from the neck of pork / melted, homemade mushroom rolls / various salads in cream potato dressing
Euro 20,50

Vegetarische Kürbis-Ricottamaultaschen

Thaispargel / Tomaten-Ananasrelish / Trüffelbutter
vegetarian pumpkin and ricotta dumplings / Thai asparagus / tomato and pineapple relish / truffle butter
Euro 22,50

Roulade vom heimischen Rotwild mit Pfifferlings-Farce gefüllt

glacierte Honigmaronen / Apfelscheibe mit Marzipan / Röschen von frischem Rosenkohl
Steckrüben-Pilz-Kartoffelgratin
red deer roulade filled with chanterelle farce / glazed honey chestnuts / apple slice with marzipan / florets of fresh Brussels sprouts
Swede, mushroom and potato gratin
Euro 28,50

Gebratenes Filet von der Atlantikzunge

Vanille-Orangenschaum / Carpaccio von bunter Bete / Fenchelherz / Champagnerrisotto
fried filet of atlantic tongue / vanilla-orange foam / carpaccio of colorful beets / fennel heart / champagne risotto
Euro 29,50

Brüstchen vom Jagdfasan im Speckmantel mit Rosmarin

Portweinsauce / glacierte Trauben mit Mandelstiften / Rahmsauerkraut / Mille Feuille von zweierlei Kartoffeln
hunting pheasant breasts wrapped in bacon with rosemary / port wine sauce / glazed grapes with almond sticks / sauerkraut cream
mille feuille of two different potatoes
Euro 31,50

Rosa gebratener, tranchierter Lammrücken

Spitzmorchelhaube / Rotweinjus / überbackener Herbstgemüseauflauf / Topfen-Käse Pancakes
pink roasted, carved saddle of lamb / morel topping / red wine jus / baked autumn vegetable casserole / curd cheese pancakes
Euro 39,50

Filetsteak vom Argentinischem Rinderfilet

Rahmsauce mit Spitzmorcheln / Gemüse von Petersilienwurzel und Rosenkohlviertel
Abgeglänzte, violette Kartoffelnudeln
Fillet steack of Argentinean beef / cream sauce with morel / vegetables of parsley root and Brussels sprouts / violet potato noodles
Euro 44,50

Dessert

Warme Vanillebuchteln

Lavendel-Heidelbeerragout / Süßholzeiscreme
warm vanilla pods / lavender blueberry ragout / liquorice ice cream
Euro 12,50

Unser kleiner Abschluss

Kleine Crème Brûlée des Monats und ein aromatischer Espresso

petit crème brûlée of the month / fragrant espresso
Euro 9,50

Käse

Allgäuer Almkäse

Kürbischutney / Sesamgebäck
Allgäu alpine cheese / pumpkin chutney / sesame biscuits
Euro 12,00