



**BRAUNSCHWEIGER HOF**

\*\*\*\* superior

Tradition seit 1894

## Unser Romantik-Menü im Januar 2022

### Amuse Gueule

\* \* \*

#### Hausgemachtes Pastrami vom Rothirsch

Winter-Portulak / Hagebutte / Topinambur  
*homemade red deer pastrami / purslane / rosehip / Jerusalem artichoke*

\* \* \*

#### Crèmesuppe von Garnelen

Flusskrebsfleisch / handgemachte Ravioli  
*cream of prawn soup / crayfish / handmade ravioli*

\* \* \*

#### Gefüllte Brust vom Schwarzfederhuhn mit Asia-Gemüsefarce

rote Currysauce mit Rosinen und Mandeln / geröstetes Sesamöl  
Gemüsestrudel / Hokkaido-Kürbisrisotto  
*black-feathered chicken breast stuffed with Asian vegetables / red curry sauce with raisins and almonds  
toasted sesame oil / vegetable strudel / Hokkaido pumpkin risotto*

\* \* \*

#### Saftiger Walnusskuchen

Ragout von Zwergorangen / Spearmint-Eiscreme  
*walnut cake / ragout of oranges / spearmint ice cream*

\* \* \*

#### Espresso

feine Praline

*Espresso / fine praliné*

Komplett-Menü

*all courses*  
Euro 68,50

Ohne Vorspeise

*menu without appetizer*  
Euro 58,50

Gern können Sie die Gänge des Menüs auch einzeln bestellen.  
*Each course can be ordered individually.*

## Spezialitäten im Januar 2022

### Vorspeisen

#### Französische Pléiade Poget Austern

*French Pléiade Poget oysters*  
6,50 Euro pro Stück

#### Winterlicher Salatspitzen in Himbeer-Traubenöldressing

gebratene Geflügelleber / Gemüseflakes  
*wintery greens with a raspberry and grape seed oil dressing / sauteed poultry liver / vegetable crisps*  
14,50 Euro

### Suppe

#### Sahnige Crèmesuppe von Wintergemüsen

gebratene Harzer Rotwurst im Teigmantel  
*cream of winter vegetable soup / battered and fried black pudding from the Harz mountains*  
9,50 Euro

#### Consommé von verschiedenen Pilzen

Geflügelleberstrudel / Knusperstange  
*mushroom consommé / strudel of poultry liver / crispy bread stick*  
12,50 Euro



**ROMANTIK**  
HOTELS & RESTAURANTS



**BRAUNSCHWEIGER HOF**

\*\*\*\* superior

Tradition seit 1894

## Hauptgänge

### **Vegetarisches Tomaten-Olivencouscous**

Auswahl von jungem Minigemüse / Zucchinitagliatelle

*vegetarian couscous with tomatoes and olives / variety of baby vegetables / courgette tagliatelle*  
18,50 Euro

### **Hausgemachter Gemüsebratling mit spanischem Manchegokäse**

rahmiger Blattspinatsockel / confierte Kirschtomaten

*homemade vegetable patty with Spanish manchego / creamed leafy spinach / cherry tomato confit*  
19,50 Euro



### **Gekochte Edel Angus Rinderbrust vom Bündheimer Kloostergut in Elsterapfel-Meerrettichsauce**

Winterkohlherzen / rote Bete-Kartoffeln

*boiled local beef with apple and horseradish sauce / winter cabbage / red beets and potatoes*  
24,50 Euro

### **Spitzen vom Kalbsfilet in Salbei-Champignonsauce „Zürcher Art“**

Heidekartoffelrösti / verschiedene Salate in unserem Hausdressing

*sirloin tips of veal in sage and mushroom sauce "Zürcher style" / potato rösti / mixed salad with house dressing*  
28,50 Euro

### **Tranchierter Lammrücken unter einer Kräuterhaube**

Tomaten-Pinienconcasse / Honig-Balsamicosauce

Keniabohnenbündel im Speckmantel / violette Kartoffel-Cannelloni

*saddle of lamb with herb crust / concasse of tomatoes and pine nuts / honey balsamico glaze  
green beans wrapped in bacon / cannelloni of purple potatoes*  
32,50 Euro

### **Gebrautes Filet vom Wolfsbarsch in Aromabutter**

Rahmsauce von roter Paprika / Zuckerschoten-Mungbohnenprossengemüse

hausgemachte Spinatpätzle

*sea bass filet sauteed in fragrant butter / creamy red pepper sauce / snap peas and mung beans / homemade spinach spaetzle*  
33,00 Euro

### **Filet-Duett von Wildschwein und Hase**

Rahmsauce / Preiselbeer-Rosinenrelish / Haselnuss-Schwarzwurzel / wilder Broccoli / Brezelknödel

*filets of wild boar and rabbit / creamy gravy / cranberry and raisin relish / black salsify with hazelnuts / wild broccoli / pretzel dumplings*  
36,50 Euro

### **Bayrisches „Dry Aged“ Rumpsteak vom Grill**

Pfefferbutter / sautiertes buntes Pfannengemüse / Kräuterecken von kleinen Kartoffeln

*barbecued Bavarian dry aged rump steak / peppercorn butter / colourful vegetables, pan-fried / herbed small potatoes*  
39,50 Euro

## Dessert

### **Überbackenes Eisparfait**

warmes Conference-Birnenchutney / Schokoladenschaum

*semifreddo au gratin / warm pear chutney / chocolate foam*  
13,00 Euro

## Unser kleiner Abschluss

### **Kleine Crème Brûlée des Monats und ein aromatischer Espresso**

*petit crème brûlée of the month / fragrant espresso*  
8,50 Euro

## Käse

### **Husumer Deichkäse**

Kompott von roten Zwiebeln / Nussbrot

*coastal raw milk cheese / red onion compote / nut bread*  
12,50 Euro



**ROMANTIK**  
HOTELS & RESTAURANTS