BRAUNSCHWEIGER HOF
**** superior
Tradition seit 1894

Unsere Saisonkarte

Weinempfehlung des Monats

2022 Spätburgunder Granit, **Baden**, Weingut Schloss Ortenberg
-reife Kirschen und Brombeeren, vollmundig und samtig-
0,2l € 10,50
0,5L € 26,00

Warmes, dunkles Aroma Ciabatta
Natives Olivenöl | Butter | Meersalz
€ 5,50

Unser Gourmet-Menü

Bunter Spargelsalat A|H|L|3|4|5|8|11
Tomatenfilets | italienische Landschinkenröllchen | Zupfsalate

* * *

Cremige Spargel-Mangosuppe mit Kokos A|B|7|8
Gebackenes Putenröllchen

* * *

Gebratener Braunschweiger Stangenspargel A|C|7|8|11
Barbarie-Entenbrust mit Orangen-Ingwerglasur
Cointreau-Glace | Orangenscheiben | Kartoffel-Pistazienbaumkuchen

* * *

Marinierte Erdbeeren A|B|C|F|1|7|8
Tiramisu | Haselnuss-Sabayone

* * *

Espresso
Feine Praline

4 Gang **€ 89,00**

3 Gang **€ 79,00**

Gern können Sie die Gänge des Menüs auch einzeln bestellen.
Die Bestellung des Menüs ist bis
1 Stunde vor Küchenschließung möglich.

BRAUNSCHWEIGER HOF
**** superior
Tradition seit 1894

Vorspeisen

Lachs-Zander-Roulade A|B|C|F|G|H|J|8|11
Bärlauch | Walnuss-Sponge
€ 16,50

Suppen

Hühner-Curry-Consomme A|G
Spicy-Gewürzöl | Chilifäden
€ 12,50

Cremesuppe von frischem Bärlauch und Tomate A|B|G
Gemüsestroh
€ 13,50

Hauptgänge

Geschmorte Lammhaxe A|G|D|F|H|11
Thymianjus | Sojasprossen | Bohnen-Sellerie-Mikado
Ofengegarte Pesto-Tomatenkartoffeln
€ 39,50

Cremiger Meeresfrüchte-Spargelrisotto A|B|C|J|8|11
Gebackene Lachsstreifen | Frisée-Rucolatopping
€ 31,50

Hausgemachtes Sauerfleisch B|C|G|H|1|6|7|8|11
Relish von Cornichons, Zwiebeln, Radieschen | Sauce Remoulade
Gebratene Würfelkartoffeln
€ 23,50

Involtini von Nordsee-Schollenfilet und Braunschweiger Stangenspargel A|B|C|J|7|8|11
Limettensauce | Spinat Crema Frita | Süßkartoffel-Möhrenpüree
€ 34,50

Etwas Vegetarisches

Kartoffel-Schnittlauchwaffel A|B|
Sautiertes Spargelgemüse
von zweierlei Couleur
Lauchzwiebel | Zwergtomaten | Alpen-Bergkäse
€ 24,50

Weitere vegetarisch-vegane Gerichte finden Sie auf den folgenden Seiten unserer Speisenkarte

Dessert

Törtchen von Limette und Heidelbeeren A|B|C|F|L|7|8
Minzpesto | Cashew-Eiscreme
€ 13,50

Kleiner Abschluß **B|C|F|7|8|11**
Creme Brulée | Espresso
€ 12,00