



BRAUNSCHWEIGER HOF

**** superior

Tradition seit 1894

Unsere Saisonkarte

Weinempfehlung des Monats

2024 Pink Fein Fünf Freunde, rosé
Weingut Schwane, Franken
0,2l € 10,50
0,5l € 22,50

Unser Gourmet-Menü

Rosa Hirschnüsschen A|B|F|7|8|11
Hagebutte | Lauchzwiebel | Champignon

* * *

Cremesuppe von aromatischen Pfifferlingen A|B|G|3|5|6|7|8|11
Croutons mit italienischem Landschinken

* * *

Tranchiertes Kalbsrückensteak unter einer Kräuterhaube A|B|C|3|5|6|7|8|11
Spitzmorchelsahne | Sträußchen von Panchetta und grünen Bohnen
Kartoffel-Blätterteigstrudel

* * *

Gebackener Cheesecake A|B|C|F|7|8
Frische Erdbeeren | Süßkartoffel-Sorbet

* * *

Espresso
Feine Praline

4 Gang
€ 83,00

3 Gang
€ 73,00

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

Lauwarmer, hausgemachter Stremel-Lachs A|B|H|J|3|5|6|7|8|11

Erbsen | Dill | Spinatsalat

€ 16,50

Unsere Harztapas A|B|F|G|H|1|3|5|6|7|8|11

Matjesfilet auf Schwarzbrotsockel | sahnige Spargelcremesuppe

Wildmedaillon auf rotem Zwiebel-Quitten-Confit

€ 17,50

Suppen

Sommerliche Tomatenessenz A|B|C|G|7|8

Grießklößchen | frische Kräuter

€ 13,50

Consommé vom Mai-Rehbock A|B|C|G|7|8|11

Pilzmaultasche

€ 14,50

Hauptgänge

Milde, holländische Matjesfilets A|B|C|G|H|J|1|3|5|6|7|8|11

Salatbouquet | Speckstippe | grüne Bohnen | Röstkartoffeln

€ 25,50

Pellkartoffeln aus neuer Ernte B|C|G|H|I|J|1|3|5|6|7|8|11

Kräuterquark | Blattsalat im Gurkenring | milde Matjesfilets

Rührei mit Eismeergarnelen | Röstzwiebeln

€ 27,50

Milde, holländische Matjesstreifen A|J|1|3|5|6|7|8|11

Aroma-Melonen-Gurkencarpaccio | Minze | Chiliflocken | Limettendressing

Süßkartoffelchips

€ 23,50

Gebratener Spieß von Nordischem Lachs und Riesengarnele A|B|G|J|i|7|8|11

Cassis-Schaum | grüner Spargel | Artischockenrisotto

€ 38,50



ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS



BRAUNSCHWEIGER HOF

**** superior
Tradition seit 1894

Mit Pilzen gefülltes Maishähnchen-Supreme A|B|F|7|8|11
Pimentosahne | feine, bunte Paprikastreifen in Olive
Pesto-Tagliatelle
€ 29,50

Etwas Vegetarisches

Italienische Pappardelle A|B|C|G|1|7|8
Aroma-Käsecreme
Champignons | Lauchzwiebeln
Karottenperlen
€ 19,50



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



Dessert

Lauwarmes Cupcake von Mandeln A|B|C|F|7|8
Lemoncurd | Himbeer-Joghurt-Eiscreme
€ 13,50

Kleiner Abschluß B|C|F|7|8|9
Creme Brulée | Espresso
€ 12,00