



**BRAUNSCHWEIGER HOF**  
Wir l(i)eben *Gutes*

**Sonnenblumen-Walnuss-Kruste A|B|K|7|8|II**

24 Stunden Teig-Reifung aus Westerode

Gesalzene Butter | hausgemachte Nussbutter

**6,90 €**

**Vorspeisen**

**Carpaccio vom Rinderfilet A|B|C|G|H|8|II**

Salatspitzen | Pfeffer-Senfcreme | Parmesan-Splitter

**19,50 €**

**Zupfsalat A|B|C|D|F|G|H|I|7|II**

Vinaigrette | Rucola | Granatapfelkerne | Edamame | Champignons

**12,50 €**

**Wahlweise zum Salat:**

Gebackene Falafelbällchen A|C|7|8

**+ 9,50 €**

*oder*

Gebratene Edelfische aus der Aromabutter A|J|7|8|II

**+ 16,50 €**



BRAUNSCHWEIGER HOF  
Wir l(i)eben *Gutes*

## Suppe

**Fruchtige Tomatensuppe** A|B|C|G|L|7|8

Kräuterquarkklößchen | Vitamin-Öl-Tropfen

**13,50 €**

**Essenz vom heimischen Rotwild** A|B|C|G|M|7|8||I

kleine Pilze | Wildklößchen

**14,50 €**

## Unsere Klassiker im Behnecke's

**Heimischer Rotwildbraten** A|B|C|F|G|H|L|7|8||I

Wacholder-Sauerrahmsauce | Pfifferlinge | Preiselbeeren

Burgunderkraut | Nuss-Kartoffelkrapfen

**29,50 €**

**Geschmortes Rotwildgulasch** A|B|C|D|F|G|H|L|3|5|6|7|8||I

Pfifferlinge | Kenia-Bohnen-Bündchen | abgebräunte Serviettentaler

**28,50 €**

**Gebackenes Nordsee-Schollenfilet** A|B|C|G|H|J||7|8||I

Kräuterei-Hülle | Chiasamen | Schnittlauchmayonnaise | Salatbouquet

Kartoffel-Gurkensalat

**27,50 €**



BRAUNSCHWEIGER HOF  
Wir l(i)eben *Gutes*

## Unsere Klassiker im Behnecke's

**In Butter gebratene Regenbogenforelle aus Veckenstedt** A|B|C|G|J|L|8||

Sahne-Meerrettich | Petersilienkartoffeln | Salat

**35,50 €**

**In Butter gebackenes Schnitzel vom Kalbsrücken** A|B|C|G|H|L|||4|6|7|8||

Salatbouquet | Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren

**31,50 €**

**Tranchierter Lammrücken " Bourguignon "** A|B|C|G|H|7|8||

Ragout von Portweinzwiebeln und Champignons | Rotweinjus | Bohnenmikado | Kartoffelschaum

**39,50 €**

**Tranchiertes Chateaubriand** A|B|C|G||

**Gegrilltes, argentinisches Rinderfiletsteak (ab 2 Personen)**

Sauce Béarnaise | überbackene Tomate | Gemüse | Pilze | Kartoffelauswahl

**51,50 € pro Person**

*Chateaubriand am Tisch für Sie tranchiert*

**7,50 € pro Person**



BRAUNSCHWEIGER HOF  
Wir l(i)eben *Gutes*

## Dessert

**Crème Brûlée** A|B|C|F|L|||7|8|||  
Walnuss-Eis  
**15,50 €**

**Hausgemachtes Karamelleis** A|B|C|F|7|8|||  
Meersalz | Himbeergel  
**4,90 € je Kugel**

**Unser kleiner Abschluss** A|B|C|F|7|8|||  
Kleine saisonale Creme Brûlée | Espresso  
**12,90 €**



BRAUNSCHWEIGER HOF

Wir l(i)eben *Gutes*