



BRAUNSCHWEIGER HOF

**** superior
Tradition seit 1894

Etwas Kleines Vorweg

Frische Salate

Hausdressing

Fresh salad / homemade dressing
groß € 9,50 / klein 5,50€

Nüsschen von der Jakobsmuschel

Blutorangenschaum / Blattspinat / Sahnepüree
Scallop / blood orange foam / spinach / creamy mash
€ 17,50

Carpaccio vom Angus Rind

Wiesenkräutersalat / Limetten-Olivenvinaigrette / Grana Padano
Angus beef Carpaccio / meadow herb salad / lime olive vinaigrette / Grana Padano
€ 16,00

Unsere Harz-Tapas

Essenz von der heimischen Forelle
hausgebeizter Wildschinken an Gerstensalat
rosa Rehfilet auf Birnenragout
Our tapas from the Harz: Essence from the domestic trout
pickled game ham with salad of barley / venison fillet / pear ragout
€ 18,50

Unser Salat vom halben Hummer „Classic“

Spargel / Champignons / Ananas / Cocktailsauce
Our salad from half lobster „classic“
asparagus / mushrooms / pineapple / cocktailsauce
€ 65,00

Suppen

Aromaessenz von Kalb und Gemüse

hausgemachte Maultasche
Essence from veal and vegetables / homemade Maultasche
€ 9,50

Elixir vom heimischen Wild

Rotkohlstrudel
Elixir from domestic game / red cabbage strudel
€ 10,50

Sahnige Karotten-Ingwercreme

Sprossen
Cream soup of carrots and ginger / sprouts
€ 9,00



BRAUNSCHWEIGER HOF

**** superior
Tradition seit 1894

Unsere klassischen Hauptgerichte

Hirschkalbsbraten

Wacholderrahm / Pfifferlinge

Rotkohl / Kartoffelbirnentarte

Roast venison / juniper cream sauce / chanterelles

red cabbage / potato pear tarte

€ 23,50 / klein € 20,50

Wiener Kalbsschnitzel

Röstkartoffeln / Salatteller

Wiener Schnitzel / roasted potatoes / salad

€ 24,50 / klein € 21,50

zusätzlich buntes Pfannengemüse € 4,50

Unser Rotwildgulasch aus der Keule

Pilze / Butterspätzle / Apfelchutney

Goulash from red deer / mushrooms / buttered noodles / chutney of apples

€ 19,50 / klein € 17,50

Frisch angemachtes Beef-Tatar vom Norddeutschen Weiderind

(zur Zeit keine Zubereitung am Tisch möglich)

Brotauswahl / Butter

Freshly prepared beef tatar / bread / butter

€ 22,50 / klein € 19,50

Duett von rosa Kalbstafelspitz und Angus Roastbeef

- Niedertemperatur gegart -

Sauce Remoulade / knusprige Röstkartoffeln

Duet of rosa prime boiled veal and Angus roastbeef

- cooked at low temperature- sauce remoulade / fried potatoes

€ 23,50 / klein € 20,50

Reichhaltiger Salatteller

Caesardressing

Parmesanflocken / tranchierte Maispoulardenbrust

Seasonal salad / our traditional Caesar dressing

Parmesan / fried corn poulard breast

€ 16,50



BRAUNSCHWEIGER HOF

**** superior
Tradition seit 1894

Vegetarisch

Zucchiniroulade

Schafskäse / Tomatenragout

Roulade of zucchini / sheep's milk cheese / ragout of tomatoes

€ 15,00

Quinoaspirale

Broccoli / Tomate / Käsesauce / Rucola

Spiral of quinoa / broccoli / tomato / cheese sauce / rucola

€ 16,00

Vegan

Italienische Bruschetta

geröstetes Weißbrot / Kräuter / Tomate

Italian bruschetta / roasted white bread / herbs / tomato

€ 8,50

Vegane, saisonale Gemüsecreme

Vegan, seasonal cream of vegetables

€ 8,50

Penne Rigate in Olivenöl

frisches Gemüse vom Markt

Penne Rigate in olive oil / fresh vegetables

€ 12,50

Quinoa in grobem Curry

Zucchini / Karotten / gegrillte Sesam-Ananas

Quinoa in coarse curry / zucchini / carrots / grilled sesame pineapple

€ 14,00

Roter Camarguerreis

Marktgemüsesauce / gebackene Falafelbällchen

Red camarguerice / vegetable sauce / falafel

€ 16,50



BRAUNSCHWEIGER HOF

**** superior

Tradition seit 1894

Tradition neu interpretiert

Floraler Stempel vom Rehrücken

Hagebutten-Chilisauce / Mini-Kräuterseitlinge
gefülltes Mangoldbonbon / Kartoffel-Baumkuchen
Saddle of venison / rose hip and chili sauce / mushrooms / swiss chard / potato cake
€ 39,50

Filet vom Landschwein

mit Kräutern und italienischem, luftgetrockneten Schinken gebraten
Champignonsahne / grüne Bandnudeln / knackiger Salatteller
Fillet of country pork roasted with herbs and Italian, air-dried ham
mushroom cream / green noodles / salad
€ 23,50

Filet vom Wolfsbarsch

Ostsee-Sanddornsauce / Belugalinsensockel
Karottenvielfalt / glacierte Kartoffelnudeln
Fillet from the sea bass / sea buckthorn sauce / beluga lentils / carrots / glazed potato noodles
€ 29,50

Argentinisches Black-Angus Rumpsteak

mit leichtem Aromafettrand / Kräuterbutter
Pfannengemüse / kleine Rosmarinkartoffeln
Argentinean black Angus rump steak / herb butter / fried vegetables / rosemary potatoes
€ 31,00
zusätzlich Beilagensalat + € 5,50

Filetsteak vom Angus Rind an seiner Glace

grobes Göttinger Flockensalz / frisches Marktgemüse
überbackene Polentarauten
Fillet steak from Angus beef / Göttinger salt / fresh vegetables / gratinated polenta
€ 37,00

Lammrücken unter einer Kräuterhaube

Gewürzglace / feines Spinatnest mit konfierten Zwergtomaten
Kenia-Bohnenbündel / Kartoffel-Pancetta-Sandwich
Saddle of lamb under a herb cover / spicy glaze / spinach nest with confectioned tomatoes / Kenya-beans / potato-pancetta-sandwich
€ 33,00

Cremiges Krustentier-Champagnerrisotto

Hummerfleisch / tranchierte Snow Crab / Riesengarnelen
Karottenblumen / Bündchen von feinem Thaispargel
€ 58,50

In der Küche tranchiertes Chateau Briand

(Zubereitung am Tisch zur Zeit nicht möglich)
Sauce Bernaise / überbackene Tomate
frisches Gemüse / Pilze vom Markt / gebackene Süßkartoffelstäbchen
Chateaubriand / Bernaise sauce / gratinated tomato / vegetables / mushrooms / fried sweet potato sticks
€ 44,50 pro Person (ab 2 Personen)



BRAUNSCHWEIGER HOF

**** superior
Tradition seit 1894

Süßer Nachklang

Rote Beerengrütze

Tahiti-Vanilleeis / Vanillesauce

Red fruit jelly / vanilla ice cream / vanilla sauce

€ 8,50

Trilogie von cremigen Sorbets

Trilogy of creamy sorbets

€ 9,00

Crème Brûlée

Walnusseis

Crème Brûlée / walnut ice cream

€ 12,00

Schokoladenvariation "Braunschweiger Hof"

Schokoladenstreifen / Crème Brûlée

Kakaosorbet / Schokoladensoufflé

Chocolate variations "Braunschweiger Hof" / chocolate stripes

Crème Brûlée / cacao sorbet / chocolate soufflé

€ 12,50

Käseauswahl

Harzer Käse

Griebenschmalz / luftgetrockneter Bauchspeck / Landbrot

Harz cheese / lard / air-dried pork belly / bread

€ 7,50

Milder italienischer Pecorino und Schweizer Tête de Moine

Früchtesenf / Blätterteigstange

Mild Italian Pecorino / Swiss Tête de Moine / fruit mustard / puff pastry

€ 11,00

Zweierlei vom französischem Camembert in der Schatulle

Preiselbeerrelish

Duet of French camembert / relish of cowberry

€ 10,50

* von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr und von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr