

Speisekarte

Genießen Sie die Speisen einzeln oder als Menü.



romantik hotel
am brühl

Suppe

Hokkaido-Kürbis 12 €
Ingwer / Kürbiskerne / steirisches Öl

Vorspeise/Zwischengang

Bunter Salat ... (klein/groß) 7 € | 14 €
Kartoffeldressing / Croûtons

... mit Ginger Beef 18 € | 25 €

... mit sautierten Edelpilzen 16 € | 23 €

Beete 14 €
Fetakäse / Wildkräuter / Walnuss

Harzer „Tapas“ 20 €
Harzkäse-Salat / Käse- und Wurst-
spezialitäten / Mixed Pickles /
Quedlinburger Senf / Birnenchutney /
Baguette

Hauptgang

Linumer Kalbsnuss 29 €
Rotkohl / Apfel / Serviettenknödel

Filet vom Havelzander 28 €
Kokosnuss / Shiso / Belugalinse

Ziegenfrischkäse-Ravioli 25 €
Bunter Mangold / Tomate / Pinienkerne

Dessert

Baileys-Parfait 12 €
Banane / Passionsfrucht / Erdnuss

Weinstuben – Menü

Genießen Sie die Speisen einzeln oder als Menü.



romantik hotel
am brühl

Vorspeise

Ceviche vom Hamachi 18 €

Molke / Mizuna / Taramas / Tigermilch

2023 Gavi di Gavi, DOCG, Villa
Sparina, Piemont, Italien, trocken

Suppe

Wildconsommé 16 €

Wurzelgemüse / Waldpilz-Ravioli /
Portwein

Zwischengang

Königskrabbe x 3 24 €

Wiesenkräuter / Rouille / Brioche

2022 Berchers Spätburgunder Rosé,
Burkheim, trocken

Sorbet

Thai-Basilikum-Sorbet 10 €

Kiwi / Pavlova / Cashew

Collet Champagner, Frankreich, Brut

Hauptgang

Zweierlei vom Hirsch 34 €

Gojibeere / Topinambur / Kubebenpfeffer

2021 Domaine de la Baraniere - Chusclan
Cotes du Rhone Villages, trocken

Dessert

Schwarzkirsche 18 €

Manjari-Kuvertüre / Hibiskus / Griechischer
Joghurt

2023 Riesling Auslese,
Hausmann, Mosel, fruchtsüß

6-Gang-Menü **100,50 €** pro Person
6-Gang-Menü **136,00 €** pro Person mit Weinbegleitung
(enthält 1 Glas Wein 0,1l und zum Dessert 5cl
Dessertwein)

Veganes Weinstuben-Menü

Genießen Sie die Speisen einzeln oder als Menü.



romantik hotel
am brühl

Vorspeise

Gemüse-Ceviche 12 €

Avocado / Kichererbse / Jasmin

Saft: Grüner Tee / Limette

Sorbet

Kokossorbet 10 €

Shiso / Litschi / Reis

Saft: Perilla / Wasserkefir

Suppe

Waldpilz-Consommé 10 €

Gyoza / Kimchi / Liebstöckel

Hauptgang

Tempura-Maitake 25 €

Blumenkohl / schwarzer Knoblauch / Gurke

Saft: Granatapfel / Sudachi

Zwischengang

Kofu 14 €

Erdnuss / Feldsalat / Rauch

Saft: Scheurebe / Verjus / Süßholz

Dessert

Wald-Erdbeere 14 €

Holunder / Zitronen-Verbene / Pistazie

Saft: Erdbeer / Zitronengras / Holunderblüte

6-Gang-Menü **76,50 €** pro Person

6-Gang-Menü **96,50 €** pro Person mit alkoholfreier Getränkebegleitung

(enthält ein Glas 0,1 l selbst hergestellten Saft)