

# 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

Frischkäse 12 €  
Vanille / Sanddorn / Sesam

# 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

Aroniabeeren-Sorbet 10 €

Skyr / Hanfsamen / Filoteig

---

Collet Champagner, Frankreich, Brut

## Hauptgang

Zweierlei vom Hirsch 34 €

Gojibeere / Topinambur / Kubebenpfeffer

---

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

## Dessert

Original Beans Kuvertüre 18 €

Whiskey / Birne / Pekannuss

---

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

Schlehen-Sorbet 10 €

Tagetes / Miso / Topinambur

---

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)