

# 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

In der Vorweihnachtszeit haben wir zusätzlich  
wechselnde Tagesgerichte im Angebot.

# Weinstuben – Menü

Genießen Sie die Speisen einzeln oder als Menü.



romantik hotel  
am brühl

## Vorspeise

Ungestopfte Entenleber 20 €

Vogelbeere / Amanatsu / Mandel

---

2022 Berchers Spätburgunder Rosé,  
Burkheim, trocken

## Suppe

Wildconsommé 16 €

Wurzelgemüse / Waldpilz-Ravioli /  
Portwein

## Zwischengang

Jakobsmuschel 24 €

Sauce Choron / Herbstapfel / Grünkohl

---

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

6-Gang-Menü **109,50 €** pro Person  
6-Gang-Menü **145,00 €** pro Person mit Weinbegleitung  
(enthält je ein Glas Wein 0,1l und zum Dessert 5cl  
Dessertwein)

## Sorbet

Aroniabeeren-Sorbet 10 €

Skyr / Hanfsamen / Filoteig

---

Collet Champagner, Frankreich, Brut

## Hauptgang

Zweierlei vom Hirsch 34 €

Rotkraut / Kerbelknolle / Orange

---

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

## Dessert

Original Beans Kuvertüre 18 €

Whiskey / Birne / Pekannuss

---

Southern Comfort, Whiskeylikör

# Veganes Weinstuben-Menü

Genießen Sie die Speisen einzeln oder als Menü.



romantik hotel  
am brühl

## Vorspeise

Schwarzwurzel 12 €

Blutorange / Oxalis / Gelbes Curry

---

Saft: Jasmin / Gelbe Tomate / Pfeffer

## Sorbet

Schlehen-Sorbet 10 €

Tagetes / Miso / Topinambur

---

Saft: Earl Grey / Vanille / Kondensmilch

## Suppe

Waldpilz-Consommé 10 €

Gyoza / Kimchi / Liebstöckel

## Hauptgang

Trüffelpasta 25 €

Rosenkohl / Crosne / Kräuterseitling

---

Saft: Bergapfel / Ingwer / Quitte

## Zwischengang

Kichererbse 14 €

Tamarillo / Portulak / Erdnuss

---

Saft: Yuzu / Sternanis / Traube

## Dessert

Quitte 14 €

Zitronenthymian / Popcorn / Haselnuss

---

Saft: Kaffee / Weiße Schokolade / Mandel

6-Gang-Menü **76,50 €** pro Person

6-Gang-Menü **96,50 €** pro Person mit alkoholfreier Getränkebegleitung  
(enthält je ein Glas 0,1 l selbst hergestellten Saft)