

Speisekarte



romantik hotel
am brühl

Suppe

Hokkaido-Kürbis 12 €

Kokosmilch / Kerne / Steirisches Öl

Waldpilz-Consommé 10 €

Gemüsestroh / Liebstöckel / Raviolo

Vorspeise/Zwischengang

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

Kartoffeldressing / Croûtons

... mit sautierten Pilzen 13 € | 20 €

... mit gebackenen Rinderstreifen 16 € | 23 €

Beete 14 €

Fetakäse / Wildkräuter / Walnuss

Harzer „Tapas“ 18 €

Harzkäse-Salat / Käse- und
Wurstspezialitäten / Quedlinburger
Senf / Birnenchutney / Baguette

Zweierlei Thunfisch 18 €

Gurke / Sesam / asiatische Aromen

Hauptgang

Kalbs-Tafelspitz 27 €

Meerrettich-Sud / Wurzelgemüse / Selleriepüree

Rosa Rinderfilet 30 €

Café de Paris / Spitzkohl / Trüffelgnocchi

Maishähnchen-Roulade 26 €

Paprika / Speck / Röstkartoffeln

Filet vom Havelzander 24 €

Dill / Wintergemüse / schwarze Linsen

Arktischer Kabeljau 25 €

Limone / Erbsen-Risotto / Karottenstroh

Ziegenfrischkäse-Ravioli 20 €

Mangold / Tomate / Pinienkerne

Trüffelpasta 22 €

Kräuterseitlinge / Rosenkohlblätter / rote
Zwiebeln

Dessert

Aronia-Sorbet 8 €

Skyr-Espuma / Hanf / Filoteig

Original Beans Kuvertüre 18 €

Whiskey / Birne / Pekannuss

Quitte 12 €

Zitronen-Thymian / Popcorn / Haselnuss

Menu



romantik hotel
a m b r ü h l

Soup

Hokkaido pumpkin 12 €
Coconut milk / seeds / Styrian oil

Forest mushroom-Consommé 10 €
Vegetable straw / lovage / raviolo

Starter / intermediate course

Colorful salad ... (small/large) 7 € | 14 €
Potatodressing / Croutons

... with sautéed mushrooms 13 € | 20 €
... with baked beef strips 16 € | 23 €

Beets 14 €
Feta Cheese / Wild Herbs / Walnut

Harz mountains „Tapas“ 18 €
Resin cheese salad / Cheese and sausage specialties / Quedlinburg Mustard / Pear chutney / Baguette

Two kinds of tuna 18 €
Cucumber / Sesame / Asian Flavors

Main course

Veal-Boiled beef 27 €
Horseradish-broth / Root vegetable / Celery puree

Rose Beef tenderloin 30 €
Café de Paris / Pointed cabbage / Truffle gnocchi

Corn-fed chicken roulade 26 €
Paprika / Bacon / roasted potatoes

Fillet from zander 24 €
Dill / Winter Vegetables / Black Lentils

Arctic cod 25 €
Lemon / Pea-Risotto / carrot straw

Goat cream cheese ravioli 20 €
Chard / Tomato / Pine nuts

Truffle pasta 22 €
King oyster mushrooms / Brussels sprout leaves / red onions

Dessert

Aronia-Sorbet 8 €
Skyr-Foam / Hemp / Filo pastry

Original Beans Couverture 18 €
Whiskey / Pear / Pecan

Quits 12 €
Lemon thyme / Popcorn / Hazelnut