

Speisekarte



romantik hotel
am brühl

Suppe

Süßkartoffel 12 €
Kokosmilch / Traubenmost / Amaranth

Gazpacho Andaluz 10 €
Zitronenöl / Erbsenkresse / Ciabatta

Vorspeise/Zwischengang

„Caesar Salad“... (klein/groß) 8 € | 16 €
Parmesan / Croûtons

... mit panierten Hähnchenstreifen 14 € | 22 €
... mit sautierten Garnelen 17 € | 25 €

Salat von der Ur-Tomate 15 €
Büffelmozzarella / Focaccia / Basilikum

„Brotzeit“ 18 €
Käse- und Wurstspezialitäten / Senf /
Saisonales Chutney / Gewürzgurke /
Baguette

Gebeiztes Lachsfilet 18 €
Zitrusaromen / Frischkäse / Erdnuss

Hauptgang

Weide-Schafsrücken 28 €
Vadouvan / Erbse / Kartoffel

Schweinefilet im Schinkenmantel 27 €
Zitronen-Thymian / Zuckerschoten / Risoni

Medaillons vom Butterfisch 25 €
Kaffir-Limette / Rucola / Paprika-Risotto

Schollenfilet „Finkenwerder Art“ 26 €
Speck / Schmorgurke / Kartoffel

Rosa Kalbsfilet 160 g 34 €
Violetter Senf / Grüner Spargel /
Bärlauchgnocchi

Caramelle 23 €
Tomate / Mozzarella / Schwarztee / Thai
Basilikum

Trüffelpasta 24 €
Pak Choi / Edelpilze / rote Zwiebeln

Dessert

Sauerrahm-„Sorbet“ 9 €
Waldmeister / Brombeere / Papadam

Rhabarber 14 €
Joghurt / Sauerampfer / Roggen

Dunkle Kuvertüre 18 €
Ananas / Miso / Buchweizen

Menu



romantik hotel
a m b r ü h l

Soup

Sweet potato 12 €

Coconut milk / Grape must / Amaranth

Gazpacho Andaluz 10 €

lemon oil / pea cress / ciabatta

Starter/intermediate course

„Caesar Salad“... (small/large) 8 € | 16 €

Parmesan / Croutons

... with breaded chicken strips 14 € | 22 €

... with sautéed prawns 17 € | 25 €

Salad of the original tomato 15 €

Buffalo mozzarella / focaccia / basil

„Snack“ 18 €

Cheese and sausage specialties / Mustard
/ Seasonal chutney / Pickle / Baguette

Pickled salmon fillet 18 €

Citrus flavors / cream cheese / peanut

Main course

Pasture Sheep Saddle 28 €

Vadouvan / Pea / Potato

Pork tenderloin wrapped in ham 27 €

Lemon Thyme / Sugar Snap Peas / Risoni

Butterfish medallions 25 €

Kaffir-Limette / Arugula / Paprika-Risotto

Plaice fillet "Finkenwerder style" 26 €

Bacon / braised cucumber / potato

Pink veal fillet 160 g 34 €

Purple Mustard / Green Asparagus / Wild Garlic
Gnocchi

Caramelle 23 €

Mozzarella / Black Tea / Thai Basil

Truffle pasta 24 €

Pak Choi / Noble Mushrooms / Red Onions

Dessert

Sour cream "sorbet" 9 €

Woodruff / Blackberry / Papadam

Rhubarb 14 €

Yoghurt / sorrel / rye

Dark couverture 18 €

Pineapple / Miso / Buckwheat