

Speisekarte



romantik hotel
am brühl

Suppe

Dashi-Brühe 10 €
Eingelegte Pilze / Weißkraut / Koriander

Violette Kartoffel 12 €
Blutwurst / Nashi / Schmand

Vorspeise/Zwischengang

„Herbstsalat“... (klein/groß) 8 € | 16 €
Süßkartoffeldressing / Walnuss

... mit gebackenen Falafel 14 € | 22 €
... mit Rinderfiletstreifen 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

Wildschweinfilet 28 €
Gewürz-Nuss-Crumble / Cranberry / Kartoffel-
Spinat-Gratin

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

Filet vom Kabeljau 28 €
Verjus / Erbse / Perlgrauen

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

Quark-„Sorbet“ 10 €
Mirabelle / Kerbel / Kataifiteig

Haselnuss 17 €
Birne / Karamell / Kaffee

Valrhona Macäe-Kuvertüre 18 €
Grüner Apfel / Yuzu / Matcha / Muscovado

Menu



romantik hotel
am brühl

Soup

Dashi broth 10 €

Pickled mushrooms / white cabbage /
coriander

Purple Potato 12 €

Black pudding / Nashi / sour cream

Starter/intermediate course

„ Autumn Salad "... (small/large) 8 € | 16 €

Sweet Potato Dressing / Walnut

... with baked Falafel 14 € | 22€

... with Beef fillet strips 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

Wild boar fillet 28 €

Spice Nut Crumble / Cranberry / Potato Spinach
Gratin

Pork tenderloin wrapped in ham 27 €

Lemon Thyme / Sugar Snap Peas / Risoni

Fillet of Cod 28 €

Verjus / Pea / Pearl Barley

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

Quark "sorbet" 10 €

Mirabelle / Chervil / Katafidough

Hazelnut 17 €

Pear / Caramel / Coffee

Valrhona Macäe couverture 18 €

Green Apple / Yuzu / Matcha / Muscovado