

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 Rinderbruststreifen 17 € | 25 €

Kürbis-Creme Brûlée 15 €
Bittersalate / Fenchel / Orange

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

Geräucherte Forelle 18 €
Zitrusaromen / Miso / Tramezzini

Hauptgang

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

Geschmorte Kalbsbacke 29 €
Pflaume / Pastinake / wilder Brokkoli

Filet vom Kabeljau 28 €
Verjus / Erbse / Perlgraupen

Tempura-Garnelen 27 €
Rotes Curry / Tomaten-Risotto / Zitronengras

Hirschrücken 35 €
Preiselbeere / Rosenkohl / Schwarzwurzel /
Walnuss / Brioche

Kürbis-Gnocchi 23 €
Paprika / Pak Choi / Parmesan

Trüffelpasta (vegan) 25 €
Grüner Spargel / 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€

Pumpkin Creme Brûlée 15 €
Bittersalads / Fennel / Orange

"Snack" 18 €
Cheese and sausage specialties / Mustard
/ Seasonal chutney / Pickle / Baguette

Smoked trout 18 €
Citrus Flavors / Miso / Tramezzini Citrus

Main course

Wild boar fillet 28 €
Spice Nut Crumble / Cranberry / Potato Spinach
Gratin

Braised veal cheek 29 €
Plum / Pastinake / wild broccoli

Fillet of Cod 28 €
Verjus / Pea / Pearl Barley

Tempura Prawns 27 €
Red curry / tomato risotto / lemongrass

Saddle of deer 35 €
Cranberry / Brussels sprouts / Black salsify /
Walnut / Brioche

Pumpkin gnocchi 23 €
Paprika / Pak Choi / Parmesan

Truffle pasta (vegan) 25 €
Green asparagus/ 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
