



romantik hotel  
am brühl

# Speisekarte

## SUPPEN

CURRY-MISO-KOKOS 

*Tapioka / Kaffir-Limette / Koriander*

10 €

GEFLÜGEL-CONSOUMÉ

*Grieß / Wurzelgemüse / Liebstöckel*

12 €

## GENUSS ZWISCHENDURCH

FRÜHLINGSSALAT... *klein / groß* 8 € / 16 €

*Tahini-Dressing / Radieschen / Chiasamen*

... mit mariniertem Fetakäse

14 € / 22 €

... mit Schweinefiletstreifen

17 € / 25 €

KOHLRABI 

*Reispapier / Hoisin / Mizuna / Cashew*

15 €

LAMMTERRINE

*Kaffee / Zwiebelgewächse / Yuzu-Koshó / Brioche*

18 €

## LASSEN SIE SICH VON UNS KULINARISCH VERFÜHREN

*Treten Sie ein und lassen Sie den Alltag hinter sich. Mit Liebe zum Handwerk und erntefrischen Zutaten bereitet unser Küchenteam saisonale Gerichte zu, die Tradition und Moderne vereinen – natürlich halten wir auch für unsere kleinen Gäste kindgerechte Gaumenfreuden bereit.*

*Ein besonderes Erlebnis verspricht unser Weinstubenmenü: Hier verschmelzen erlesene Tropfen und handverlesene Zutaten zu einer harmonischen Einheit.*

*Lehnen Sie sich zurück und kosten Sie die Vielfalt unserer Küche in vollen Zügen aus.*

*Ihr Team der Weinstube am Brühl wünscht Ihnen einen guten Appetit.*





romantik hotel  
am brühl

# Speisekarte

## HAUPTGERICHTE

MAISHÄHNCHEN 28 €

*Ponzu / Artischocke / Karotte / Kartoffel*

DUROC SCHWEINEFILET 29 €

„STRINDBERG“

*Rote Zwiebel / Chinakohl / Maniok-„Fritten“*

DORADENFILET 25 €

*Sauerampfer / Mandel / Rettich*

SEETEUFEL 28 €

*Tomatenkruste / Chorizo-Risotto / Paprika*

SPITZKOHL  23 €

*Sellerie / Orange / Haselnuss*

BUCHWEIZEN-GNOCCHI 25 €

*Oliven / Blauschimmel / Trivisiano / Pinienkerne*

## DESSERTS

GURKENSORBET 10 €

*Ananas / Buttermilch / Dill*

RHABARBER  17 €

*Himbeere / Hibiskus / Mohn*

ZIEGENFRISCHKÄSE 17 €

*Melone / Bergamotte / Tagetes / Buchenrauch*

AUSWAHL DEUTSCHER KÄSE 18 €

*Tomaten-Marmelade / Traubenmost / Bärlauch-Brot*

ESPRESSO CORRETTO 10 €

*... mit Obstbrand, Grappa oder Weinbrand*



romantik hotel  
am brühl

# Our Selection

## SOUPS

CURRY-MISO-COCONUT  10€

*Tapioca / Kaffir lime / Coriander*

POULTRY-CONSOMMÉ 12€

*Semolina / Root vegetables / Lovage*

## ENJOYMENT IN BETWEEN

SPRING SALAD... *small / large* 8€ / 16€

*Tahini-Dressing / Radishes / Chia seeds*

... with marinated feta cheese 14€ / 22€

... with strips of pork tenderloin 17€ / 25€

KOHLRABI  15€

*Rice paper / Hoisin / Mizuna / Cashew*

LAMB TERRINE 18€

*Coffee / Onions / Yuzu-Koshó / Brioche*

## JOIN US FOR A CULINARY JOURNEY

*Step inside and leave the everyday behind. With a passion for traditional craftsmanship and farm-fresh ingredients, our kitchen team creates seasonal dishes that blend tradition with modern flair – and of course, we offer child-friendly delights for our younger guests as well.*

*Our Weinstuben-Menu promises a truly special experience: here, exquisite wines and hand-selected ingredients merge into a harmonious symphony of flavors.*

*Sit back, relax, and savor the rich variety of our cuisine to the fullest.*

*The team at Weinstube am Brühl wishes you a wonderful meal and a pleasant stay.*





romantik hotel  
am brühl

# Our Selection

## MAIN COURSES

CORN CHICKEN 28 €

*Ponzu / Artichoke / Carrot / Potato*

DUROC PORK FILLET 29 €

„STRINDBERG“

*Red onion / Chinese cabbage / Cassava fries*

SEA BREAM FILLET 25 €

*Sorrel / Almond / Radish*

MONKFISH 28 €

*Tomato crust / Chorizo risotto / Bell peppers*

POINTED CABBAGE  23 €

*Celery / Orange / Hazelnut*

BUCKWHEAT GNOCCHI 25 €

*Olives / Blue cheese / Trivisiano / Pine nuts*

## DESSERTS

CUCUMBER SORBET 10 €

*Pineapple / Buttermilk / Dill*

RHUBARB  17 €

*Raspberry / Hibiscus / Poppy*

GOAT CHEESE 17 €

*Melon / Bergamot / Marigold / Beech smoke*

SELECTION OF GERMAN 18 €

CHEESE

*Tomato jam / Grape must / Wild garlic bread*

ESPRESSO CORRETTO DEAL

*... with your choice of fruit brandy, Grappa or Brandy* 10 €



vegan