

Speisekarte

SUPPEN

CURRY-MISO-KOKOS  10 €
Tapioka / Kaffir-Limette / Koriander

SPARGELCREME 12 €
Jakobsmuschel / Kataifiteig / Bärlauch

GENUSS ZWISCHENDURCH

FRÜHLINGSSALAT... *klein / groß* 8 € / 16 €
Tahini-Dressing / Radieschen / Chiasamen

... mit mariniertem Fetakäse 14 € / 22 €

... mit Schweinefiletstreifen 17 € / 25 €

KOHLRABI  15 €
Reispapier / Hoisin / Mizuna / Cashew

SPARGEL-TARTELETTE 18 €
Bündnerfleisch / Kartoffel / Yuzu-Koshó

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.

Speisekarte

HAUPTGERICHTE

MAISHÄHNCHEN 28€

Ponzu / Artischocke / Karotte

DUROC SCHWEINEFILET 29€

„STRINDBERG“

Rote Zwiebel / Chinakohl / Maniok-„Fritten“

DORADENFILET 25€

Schmorgurke / violette Kartoffeln / Dukkab

SEETEUFEL 28€

Tomatenkruste / Chorizo-Risotto / Safran

SPARGEL-RAVIOLI 23€

Cherrytomaten / Frühlingslauch / Pinienkerne

BUCHWEIZEN-GNOCCHI 25€

Mairübchen / Paprika / Parmesan

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

CREAM OF ASPARAGUS 12€

Scallop / Kataifi Dough / Wild Garlic

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

ASPARAGUS TARTLET 18€

Air-dried beef / Potato / Yuzu-Kosho

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.



vegan



romantik hotel
am brühl

Our Selection

MAIN COURSES

CORN CHICKEN 28 €

Ponzu / Artichoke / Carrot

DUROC PORK FILLET 29 €

„STRINDBERG“

Red onion / Chinese cabbage / Cassava fries

SEA BREAM FILLET 25 €

Braised Cucumber / Purple Potatoes / Dukkah

MONKFISH 28 €

Tomato Crust / Chorizo Risotto / Saffron

ASPARAGUS RAVIOLI 23 €

Cherry tomatoes / Spring onions / Pine nuts

BUCKWHEAT GNOCCHI 25 €

Turnip greens / Pepper / Parmesan

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