



romantik hotel
am brühl

Speisekarte

SUPPEN

KOPFSALAT-GAZPACHO 14 €

Frischkäse / Bresaola / Melisse

SHISO-KOKOS-„VELOUTÉ“ 16 €

Kalamansi / Amaranth / Buchenpilze 

GENUSS ZWISCHENDURCH

SOMMERSALAT... klein / groß 8 € / 16 €

Himbeer-Dressing / geröstete Cashewkerne 

... mit Halloumi  12 € / 22 €

... mit Tempura-Gemüse  14 € / 24 €

UR-KAROTTE 15 €

Kichererbse / Kaktusfeige / „Grünzeug“ 

BUNTER TOMATENSALAT 16 €

Burrata / Kalamata Oliven / Wildkräuter 

„LEBERWURSTBROT“ 18 €

Ungestopfte Entenleber / Brioche / Trüffel / Stachelbeere

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. 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.



vegan



vegetarisch



romantik hotel
am brühl

Speisekarte

HAUPTGERICHTE

YUZU-MISO-HÄHNCHEN 28 €

Vin Jaune / Zucchini / Jasminreis

BÜFFELFILET 34 €

Gojibeere / grüner Spargel / Kartoffel

SCHWERTFISCHFILET 27 €

Salbei / „Minestrone“ / Gremolata

HUMMER-RAVIOLI 30 €

Krustentier-Sud / Apfel-Sellerie / Estragon

BLUMENKOHL 24 €

Teriyaki / Sesam / Granatapfel 

SPINAT-RICOTTA-BÄLLCHEN 26 €

Taleggio / Sommergemüse / Pinienkerne 

DESSERTS

AMALFI-ZITRONEN-SORBET 10 €

Jalapeno / Ricotta / Perilla

KIRSCH 17 €

Mascarpone / Limette / Pistazie

VALRHONA KUVERTÜRE 18 €

Banane / Passionsfrucht / Bailey's

GRIECHISCHE KÄSE-KROKETTEN 18 €

Trauben / Schnittlauch / Mandel 

ESPRESSO CORRETTO

... mit Obstbrand, Grappa oder Weinbrand 10 €



vegan



vegetarisch



romantik hotel
am brühl

Menu

THE SOUP

LETTUCE GAZPACHO 14 €

Cream cheese / Bresaola / Lemon balm

SHISO-KOKOS-“VELVETY” 16 €

Calamansi / Amaranth / Beech Mushrooms 

ENJOYMENT IN BETWEEN

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

Raspberry dressing / roasted cashew nuts 

... with halloumi  12 € / 22 €

... with tempura vegetables  14 € / 24 €

PRIMORDIAL CARROT 15 €

Chickpea / Prickly pear / “greens” 

COLORFUL TOMATO SALAD 16 €

Burrata / Kalamata olives / Wild herbs 

"LIVERWURST BREAD" 18 €

Unstuffed duck liver / Brioche / Truffle / Gooseberry

LET US SEDUCE YOU WITH OUR
CULINARY DELIGHTS.

Step inside and leave the everyday world behind. With a passion for craftsmanship and freshly harvested ingredients, our kitchen team prepares seasonal dishes that combine tradition and modernity – and of course, we also have child-friendly culinary delights ready for our younger guests.

Sit back and fully enjoy the variety of our cuisine.

Your team at the Weinstube am Brühl wishes you a pleasant meal.



vegan



vegetarian



romantik hotel
am brühl

Menu

MAIN COURSES

YUZU-MISO-CHICKEN 28 €

Vin Jaune / Zucchini / Jasmine Rice

BUFFALO FILLET 34 €

Goji berry / green asparagus / potato

SWORDFISH FILLET 27 €

Sage / "Minestrone" / Gremolata

HUMMER-RAVIOLI 30 €

Shellfish broth / Apple and celery / Tarragon

CAULIFLOWER 24 €

Teriyaki / Sesame / Granatapfel 

SPINACH AND RICOTTA BALLS 26 €

Taleggio / Summer Mushrooms / Pine Nuts 

DESSERTS

AMALFI LEMON SORBET 10 €

Jalapeño / Ricotta / Perilla

CHERRY 17 €

Mascarpone / Lime / Pistachio

VALRHONA COUVERTURE 18 €

Banana / Passion fruit / Bailey's

GREEK CHEESE CROQUETTES 18 €

Grapes / Chives / Almonds 

CORRECT ESPRESSO

... with fruit brandy, grappa or wine brandy 10 €



vegan



vegetarian