# Brunnenhof

Ernst-August-Platz 4, 30159 hannover
+49 511 3683920

KOMPLETTE SPEISEKARTE

## MITTAGSKARTE

**Herzhafter Kartoffel-Möhren-Eintopf** VEGAN — **7,00 €**
mit Sellerie, Lauchzwiebeln und frischer Petersilie wahlweise mit Wurst

**Exotischer Hummersalat mit Papaya** — **18,00 €**
Hummerfleisch auf gemischten Blattsalaten mit Papaya und Paprika, dazu Limetten-Mango-Dressing und pochiertes Ei mit Chili-Hollandaise

**Zarter Hirschkalbsbraten aus dem Deister** — **18,00 €**
auf Apfelrotkohl mit Preiselbeerrahm und Butterspätzle

**Gebratener Rochenflügel auf Kürbisrisotto** — **17,00 €**
mit Norddeutschem Queller und feiner Weißweinsauce

**Geschmorte Entenkeule** — **17,00 €**
mit Rahmwirsing, Orangensauce und einem Kartoffelkloß

**Hausgemachte Kohlroulade** — **16,00 €**
mit Kümmel-Specksauce und regionalen Salzkartoffeln

**Knuspriges Halbes Freilandhähnchen** — **16,00 €**
mit goldbraunen Kartoffelspalten, Kräuter-Aioli und kleinem Beilagensalat

**Cremige Kürbispasta mit Ziegenkäse** VEGETARISCH — **15,00 €**
mit gerösteten Nüssen, Kürbis, Kürbiskernöl und frischen Gartenkräutern

**Passionsfrucht-Schokoladenmousse** VEGETARISCH — **7,00 €**
cremige Schokoladenmousse mit fruchtiger Passionsfrucht und knusprigem Biskuit-Crumble

**Traditionell geschmorter Sauerbraten** — **24,90 €**
mit Rosenkohl, kräftiger Burgunderjus und knusprigen Kroketten

## VORSPEISEN

**Beef Tatar – Klassik pur** 18,00 €
Handgeschnittenes Rindertatar mit Eigelb, Schnittlauch und Schalotten, Sardellen, dazu knuspriges Landbrot

**Rösti Royal** 17,00 €
Feines Lachstatar auf Kartoffelrösti mit Crème fraîche, Blattsalat und Honig-Senf-Dressing

**Nordisch & Rahmig** 15,00 €
Matjes „Hausfrauenart“ Klassisch mit Apfel und Zwiebel in Rahm, dazu knusprige Bratkartoffeln

**Leber & Wald** 14,00 €
Gemischte Blattsalate, geröstete Geflügelleber und Austernpilze, Schalotten, Apfel, Cassis-Jus

**Zicklein & Birne** VEGETARISCH 13,50 €
Salat mit Ziegenkäse, Birne, Walnuss und Honig

**Caesar Classic** VEGETARISCH 13,00 €
Romanasalat, Parmesan, Kirschtomaten, Croutons und Caesar-Dressing

**Forest Tatar** VEGETARISCH 11,00 €
Austernpilze, getrocknete Tomaten, konfiertes Eigelb, Zwiebellauch

## SUPPEN

**Nordsee im Topf** 19,00 €
Zander, Kabeljau, Jakobsmuscheln, Wurzelgemüse und norddeutscher Queller

**Bouillon vom Tafelspitz** 10,00 €
kräftige Rinderbouillon mit Tafelspitz und Gemüseeinlage

**Gartenessenz** VEGAN 8,00 €
Klare Essenz vom Gartengemüse mit feiner Einlage aus Kartoffeln, Karotten, Sellerie und frischen Gartenkräutern

## HAUPTSPEISEN

**Wiener Original** **28,00 €**
Wiener Kalbsschnitzel mit knusprigen Bratkartoffeln, Zitrone und kaltgerührten Preiselbeeren, dazu servieren wir einen kleinen Beilagensalat

**Tafelspitz Wiener Art** **28,00 €**
Bouillonkartoffeln, Cremespinat, frischer Meerrettich und Schnittlauchsauce

**Roastbeef „Brunnenhof“** **18,00 €**
Sauce Tatar, konfiertes Eigelb, Gewürzgurke, Salat und knusprige Bratkartoffeln

**Großmutters Sonntagsroulade** **25,00 €**
gefüllt mit Zwiebeln, Gurke und Tiroler Bauchspeck, dazu Wurzelgemüse, Burgundersauce und cremiges Kartoffelpüree

**Kalb & Barolo** **25,00 €**
Ossobuco vom Kalb, Barolo-Balsamicosauce, Kartoffelpüree und Mairübchen

**Zander & Vanille** **25,00 €**
gebratenes Zanderfilet, Vanille-Knoblauch-Sauce, wilder Brokkoli und Kartoffelpüree

**Berliner Kalbsleber** **24,00 €**
Kartoffelpüree, Schmorzwiebeln, Apfel und Balsamico-Jus

**Duroc & Pilzrahm** **19,00 €**
Schnitzel vom Duroc-Schwein mit Champignonrahm, knusprigen Bratkartoffeln und einen Beilagensalat

## VEG. HAUPTSPEISEN

**Wald & Wiese** VEGAN **19,00 €**
Konfierter Kräuterseitling mit grünem Spargel, Kohlrabipüree, Pilzjus, hausgemachtem Kräuteröl und gebackenen Kirschtomaten

**Allgäuer Gold** VEGETARISCH **17,00 €**
Allgäuer Käsespätzle mit frischen Gartenkräutern, Röstzwiebeln und kleinem Beilagensalat

**Tiroler Klassiker** VEGETARISCH **15,50 €**
Tiroler Spinatknödel mit Parmesan, Nussbutter und Salat

## GRILLGERICHTE

**Friesländisches Tomahawk-Steak** 69,00 €
(für 2 Personen) inkl. 1 Sauce

**Lachs vom Grill** 21,00 €
ca. 180 g

**Brust vom Paderborner Kikok-Landhuhn** 19,00 €
ca. 220 g

## BEILAGEN

**Käsespätzle mit Röstzwiebeln** VEGETARISCH 6,50 €

**Gegrilltes Gemüse der Saison** 6,00 €

**Pommes frites** 5,00 €

**Caesar Salat** VEGETARISCH 4,50 €
Römersalat-Herzen, Parmesan und Croutons

**Gemischte Blattsalate** 4,50 €

## SAUCEN

**Burgunder-Jus** 5,00 €

**Hausgemachte Kräuterbutter** VEGETARISCH 5,00 €

**Sauce Béarnaise** VEGETARISCH 5,00 €

## SÜSSES

**Kaiserlich zerrissen** VEGETARISCH **12,00 €**
Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen, Grand Marnier, Orangen-Karamell, Apfelmus und Bourbon-Vanilleeis

**Marillenknödel „Alpenliebe“** VEGETARISCH **11,00 €**
Butterbrösel, Vanillesauce und Bourbon-Vanilleeis

**Vanille & Waldbeere** VEGETARISCH **8,00 €**
Bayerische Creme mit Vanillemousse, Waldbeeren und Granola

**Steirische Versuchung** VEGETARISCH **7,00 €**
Bourbon-Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Buttercrumble

**Affogato Classico** VEGETARISCH **5,00 €**
Bourbon-Vanilleeis mit einem Espresso