



BRAUNSCHWEIGER HOF

**** superior

Tradition seit 1894

Unser Romantik-Menü

Weinempfehlung des Monats

2020 / Franken

Bremers Schwanentanz

Silvaner und Riesling trocken

Weingut Schwane

0,2l € 9,50

0,5l € 21,50

Amuse Gueule

* * *

Marinierter Harzburger Lachsschinken

bunter Spargelsalat / konfierte Kirschtomaten

* * *

Hausgemachte, klare Ochsenschwanzsuppe mit altem Madeira

Blätterteig-Käsestange

* * *

Glasiertes Brüstchen vom italienischen Schwarzfederhuhn in Gemüse-Estragonsauce

sahnige Pilzstreifen / Mandel-Kohlrabi

in Butter geschwenkte Kartoffeln aus der Heide

* * *

Mille Feuille von Rhabarber

Joghurteis / Espressocreme

* * *

Espresso

feine Praline

Komplett-Menü

€ 81,00

Ohne Vorspeise

€ 71,00

Gern können Sie die Gänge des Menüs auch einzeln bestellen.

**Die Bestellung des Menüs ist bis
1 Stunde vor Küchenschließung möglich.**



BRAUNSCHWEIGER HOF

**** superior

Tradition seit 1894

Saisonkarte

Vorspeisen

Glasierter Pulpo

Bohnen / ligurische Oliven / Artischocke / Pesto Rosso
€ 15,50

Französische Auster frisch oder überbacken

Chesterbrot
€ 8,00/Stk.

Suppe

Cremesuppe von frischem Spargel

Honigschinken-Würfel / Sahnehaube
€ 12,50

Cremesuppe von Frühlings-Brunnenkresse

Streifen von geräuchertem Harzer Forellenfilet / feine Chilistreifen
€ 13,50

Hauptgänge

Geschmorte Backe vom Rind in eigener Rotweinsauce

sahniger Lauchgemüsesockel / zweierlei, frischer Spargel
abgeschmolzene Kräuterkartoffeltaler
€ 41,50

Niedertemperatur-gegartes Kalbstafelspitz in Sahnesauce

halbgetrocknete Tomaten und Bärlauch / buntes Frühlings-Pfannengemüse
hausgemachte Kartoffeltarte
€ 32,50

Gut abgelagertes Rib-Eye Steak

Pfefferbutter / Konfit von roter Gemüsepaprika
Sträußchen von geräuchertem Speck und breiten Bohnen
Ofenkartoffel mit Brunnenkressecreme
€ 47,50

Leicht angeräuchertes, eingelegtes Nordisches Lachsfilet

Meerrettichschaum / Gemüse von frischem Spargel
rote Beete-Kartoffeln
€ 37,50



BRAUNSCHWEIGER HOF

**** superior

Tradition seit 1894

Eine Portion frischer Stangenspargel "Fürstliche Art"

Buttermandel-Blättchen / gekochter Honigschinken

Rahmsauce / Kartoffeln aus der Heide

€ 28,50

Ein Pfund frischer Stangenspargel

zerlassene Butter **oder** Sauce Hollandaise / Petersilienkartoffeln aus der Heide

€ 29,50

Auszug aus unseren Beilagen
zum frischen Braunschweiger Stangenspargel

Gekochter Schinken **oder** Knochenschicken € 13,50

Gebackenes Parma-Schweinerückenschnitzel € 16,50

Medaillon vom Lachs mit Kräuterbutter € 22,00

Etwas Vegetarisches

Vegetarische Süßkartoffelgnocchi

hausgemachtes Frühlings-Brunnenkresse-Pesto

kleine Röschen von Blütengemüse / geröstete Pinienkerne

€ 19,50

Dessert

Weißes Kaffeemousse im Baumkuchenmantel

Erdbeersalat mit frischer Minze

kandierte Haselnüsse

€ 14,50

Kleine Crème Brûlée des Monats

und ein aromatischer Espresso

€ 12,00

Käse

Warmer Picandeu Ziegenkäsetaler

unter einer Curry-Cashewhaube

Thymianhonig

€ 12,50



ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS