



**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