

Unsere Winterempfehlung

Zum Aperitif:

Glas Hausmarke Sekt mit Freiberger's Quittenlikör	0,1l	€ 6,60
--	------	--------

Tafelspitzessenz
mit Kräuterflädle

Tafelspitz mit Meerrettichsoße
Blattspinat, Bratkartoffeln

Haselnuss Parfait
Zwetschgenkompott

Menüpreis
€ 33,00

Unsere Weinbegleitung:

2018 Sauvignon blanc	0,1l	€ 3,30
QbA trocken	0,2l	€ 6,40
Weingut Zeter, Pfalz	0,5l	€ 15,90
2012 Durbacher Spätburgunder		
Spätburgunder Weißherbst	0,1l	€ 3,50
QbA trocken	0,2l	€ 6,80
Durbach, Ortenau, Baden	0,5l	€ 16,80



Candle - Light - Dinner

Carpaccio von Seeteufel und Lachs

Wachtelessenz mit Entenleberroulade

Land trifft Meer

Rinderfilet und Lachs

Steinpilzrisotto

Weißes Mousse

Menüpreis

€ 49,00

**Unsere korrespondierenden Weine zum Candle-Light-Dinner
Je 0,1 l zum Gesamtpreis von € 9,90**

Vorspeise: Sauvignon blanc, Zeter

Hauptgang: Durbacher Weißherbst

Dessert: Heppenheimer Maiberg
Riesling lieblich, Winzer eG



Vorspeisen

Salatvariation mit marinierten Früchten

€ 7,00

Feldsalatröschen

steirisches Kernöldressing

geröstete Weißbrotwürfel und Speckkrusteln

€ 9,00

Carpaccio vom Seeteufel und Lachs

Zitrusfrüchtemarinade

Salatbukett

€ 14,00

Gelee vom Hirschrücken

Wildkräutersalat

Birnen-Pfeffer-Chutney

€ 14,50

Aus der Suppenküche

Rote Beete Cremesuppe mit Meerrettichnocke

€ 7,90

Wachtelessenz mit Entenleberroulade

€ 8,70



Bruchsee´s Spezialitäten

Gebrautes Skreifilet

Pommery Senf Soße

Steinpilzrisotto

€ 27,50

Maispoulardenbrust mit Steinpilzfüllung

Orangenhollandaise

Selleriestampf

€ 21,00

Gesottener Rindertafelspitz

Meerrettichsoße

Bratkartoffeln, Blattspinat

€ 19,50

Hirschrücken

Haselnusshaube

Spinatknöpfe, Rotkohl

€ 28,50

Pariser Pfeffersteak

-für Sie am Tisch flambiert-

die Soße wird aus zehn Zutaten feurig scharf zubereitet

Wintergemüse, Kartoffelgratin

€ 31,00



Lecker, leicht und vegetarisch

Bruchsee's Caesar Salat

Maispoulardenspieß

Kapern, Oliven, geröstete Knoblauch- Weißbrotwürfel
gehobelter Grana Padano

€ 17,50

Steinpilzrisotto

Blattspinat

Kichererbsenbratling

Currysoße

€ 19,00

Ravioli gefüllt mit Schafskäse

Rahmspinat

€ 18,50

**Zart und auf den Punkt ...
... Fisch, Fleisch in bester Qualität**

Schottisches Lachsfilet

Safransoße

Sepia Spaghetti, Seegras

€ 26,00

Medaillons vom Iberico Schwein

Roquefortsoße

Spinatknöpfe

Winterliches Gemüse

€ 23,00

Rumpsteak

Café de Paris Butter

Bratkartoffeln

€ 23,50

Land trifft Meer

Rinderfilet und Lachs

Steinpilzrisotto

€ 27,00

... „verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit
einem süßen Abschluss“

Nougat-Birnen Törtchen

Kumquatkompott

€ 8,50

Weißes Schoko Mousse

frische Früchte

€ 8,50

Haselnuss Parfait

lauwarmes Zwetschgenkompott

€ 9,00

Vanilleeis in Espresso

€ 5,00

Walnusseis

mit Eierlikör und Sahne

€ 7,50

ab 2 Personen: Crêpes Suzette

für Sie am Tisch flambiert, umlegt mit Früchten,

Vanilleeis und Schlagrahm pro Person

€ 12,00

Unsere Digestifempfehlung:

Heppenheimer Alter Weinbrand

vom Riesling VSOP, Weingut Freiberger

12 Monate im Eichenholzfass gereift

2 cl

€ 5,50

Liebe Gäste,

laut der vom Gesetzgeber festgelegten LMIV (Lebensmittel-Informationsverordnung) weisen wir Sie darauf hin, dass in all unseren Gerichten folgende 17 Allergene enthalten sein könnten:

Erdnüsse, Hühnerei, Laktose, Lupinen, Nüsse, Schwefeldioxid, Sulfid, Senf, Soja, Sesam, Weizen, Gluten, Sellerie, Fisch, Schalen-, Krusten- und Weichtiere.

Sollten Sie Allergiker sein, sprechen Sie unser Servicepersonal an.

Wir helfen Ihnen gerne weiter.