



... für Leute mit Geschmack!

*Unsere Menüvorschläge
für Ihr individuelles Fest*



... für Leute mit Geschmack!

Verehrte Gäste,

wir bedanken uns sehr herzlich für Ihr Interesse an unserem Hause.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Menüvorschläge. Sie können eines der Menüs auswählen, abändern oder sich ein Menü aus den im Anschluss aufgeführten Einzelkomponenten zusammenstellen.

Bitte entscheiden Sie sich für ein gemeinsames Menü, um einen harmonischen Ablauf Ihrer Feier zu ermöglichen. Auch Vegetarier werden selbstverständlich berücksichtigt.

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Menüs erst ab 15 Personen beziehungsweise nach Absprache anbieten können.

Die Tisch- und Blumendekoration erfolgt nach Ihren Wünschen.

Ab 15 Personen erstellen wir auch gerne individuelle Menükarten.

Bitte vereinbaren Sie telefonisch einen Termin, damit wir uns Zeit nehmen können alles mit Ihnen durch-zusprechen und Sie zu beraten.

Bei individuell abgesprochenen Veranstaltungen teilen Sie uns die endgültige Personenzahl spätestens am Vortag mit. Diese Zahl dient dann als Berechnungsgrundlage.

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und unseren freundlichen Service.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

*Familie Schwaninger, Küchenchef Peter Betz
und das Team der BrunnenStube*



... für Leute mit Geschmack!

Unsere Menüvorschläge 2014-2015:

Menü 1 (3 Gänge)

*Bunter Salat mit jungen Sprossen
und Kräuter-Joghurt-Dressing*

** * **

*Schweinerücken mit feiner Morchelfüllung - am Stück gebraten -
an Portwein-Sößchen mit verschiedenen Gemüsen und Serviettenknödel*

** * **

Eisbecher mit frischen Früchten und Schlagsahne

23,90 €

Menü 2 (3 Gänge)

*Brokkoli-Rahmsüppchen
mit Sahnehaube und frischen Kräutern*

** * **

*Maispoulardenbrüstchen mit Pilz-Kräuter-Füllung
an leichter Sherry-Sahnesoße, dazu Mandelbrokkoli und Kartoffelgratin*

** * **

Helles und dunkles Schokoladenmousse im Dialog mit frischen Früchten und Sahne

26,80 €

Menü 3 (3 Gänge)

Klare Gemüsebrühe mit Griesklößchen und frischen Kräutern

** * **

*Rosa gebratenes Roastbeef an feiner Pfeffer-Rahmsoße,
mit Gemüsebukett und Kartoffel-Kroketten*

** * **

Vanille-Eis mit heißen Waldbeeren und Schlagsahne

25,60 €



... für Leute mit Geschmack!

Menü 4 (3 Gänge)

"Badische Festtagssuppe" mit Griesklößchen, Maultäschle, Eierstich und Schnittlauchröllchen

** * **

*Medaillons vom Schweinefilet an Waldpilz-Rahmsoße
mit Gemüse-Bouquet und Kräuter-Nudeln*

** * **

*Unsere Dessertvariation „BrunnenStube“ mit Fruchteis, Vanillemousse,
Tartufo und mit frischen Früchten im Fruchtspiegel*

27,30 €

Menü 5 (4 Gänge)

*Hausgebeizter, norwegischer Lachs
mit Zucchini-Kartoffel-Rösti an Senf-Dill-Soße*

** * **

Klare Rinder-Bouillon mit hausgemachten Flädle und frischen Kräutern

** * **

*Saftiger Kalbs-Rahm-Braten mit Steinchampignons,
dazu frisches Marktgemüse und Butter-Spätzle*

Warmer Apfelstrudel mit Pralinensoße, Vanille-Eis und Sahne

33,60 € bzw. ohne Lachs-Vorspeise 25,70 €

Menü 6 (3 Gänge)

Süppchen von Kaiserschoten

** * **

*Lammkarree mit Kräuterkruste an Tomatenjus,
Ratatouille-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln*

** * **

Rote Beerengrütze mit Vanille-Eis, Sahne und Waffel

28,60 €

Alternativ: *zusätzlich mit buntem Salat und jungen Sprossen: 32,80 €*



... für Leute mit Geschmack!

Menü 7 (3 Gänge)

Curry-Kokosschaum-Suppe mit Käsestange

** * **

*Duett von Lachssteak und Zanderfilet an Safran-Schaum,
Zuckererbsen-Schoten und Wild-Duftreis*

** * **

*Zwei warme Crêpes mit Ragout von Orangenfilets,
Sahne und Himbeermark*

26,90 €

Menü 8 (3 Gänge)

*Bunter Marktsalat mit Tranchen von gebratenen Edelfischen
an Balsamico-Vinaigrette*

** * **

*Kalbssteak und Rinderfilet-Medaillons an feiner Madeirasofe
mit angeschwenkten Steinchampignons,
dazu Gemüsestrudel und Kartoffel-Kroketten*

** * **

*Unsere Dessertvariation „BrunnenStube“ mit Fruchteis, Vanillemousse,
Tartufo und frischen Früchten auf Fruchtspiegel*

40,50 €

Menü 9 (3 Gänge)

Tomatencremesuppe mit Basilikum und Knoblauch-Croupons

** * **

*Schweinefilet-Spieß „Provence“ im Speckmantel
mit Grillgemüse und Kartoffel-Rösti*

** * **

Bunter Eisbecher mit exotischen Früchten

26,00 €



... für Leute mit Geschmack!

Menü 10 (4 Gänge)

*Lachs-Zander-Terrine an Salatbukett und Kirschtomaten,
dazu reichen wir frisches Baguette*

* * *

*Klare Rinderbouillon mit kleinen Maultäschle
und frischen Kräutern*

* * *

*Zartes Kalbsrücken-Steak von Grill mit Champignon-Rahmsoße,
Gemüse-Bouquet und Spätzle*

* * *

Vanille-Eis mit heißen Sauerkirschen und Sahne

42,50 €

Alternativ:

Menü ohne Lachs-Vorspeise: 34,60 €

Menü 11 - "herbstliches Menü" (4 Gänge)

Feines Waldpilz-Rahmsüppchen mit Sahnehaube

* * *

*Feldsalat mit Streifen von gebratenem Schinken-Speck
und Croûtons an Balsamico-Vinaigrette **

* * *

*Perlhuhn-Keule mit feiner Pilz-Kräuter-Füllung an Pfifferling-Rahmsoße,
dazu Apfelrotkraut und Schupfnudeln **

* * *

Rum-Zimt-Zwetschgen mit Vanille-Eis und Sahne

30,50 €



... für Leute mit Geschmack!

Menü 12 - "winterliches Menü" (5 Gänge)

*Feine Wild-Terrine mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland **

** * **

*Steinpilz-Rahmsuppe mit frischen Kräutern **

** * **

Frucht-Sorbet nach Wunsch

** * **

*Gebratene Hirsch-Keule mit Pfifferlingen
an Wacholder-Rahmsauce, dazu Rosenkohl und Haselnuss-Spätzle **

** * **

*Gebackene Apfelküchle mit Vanille-Soße,
Walnuss-Eis und Schokoladenwaffel*

41,60 €

Menü 13 - "adventliches Menü" (4 Gänge)

*Feldsalat mit Streifen von gebratenem Schinken-Speck,
Croûtons und Balsamico-Vinaigrette **

** * **

*Maronencreme-Suppe **

** * **

*Gebratene Gänsekeule mit Marzipan-Bratapfel,
Apfel-Rotkraut und Kartoffelknödel **

** * **

Eisbecher "Wintertraum"

33,80 €



... für Leute mit Geschmack!

Unsere Empfehlungen zum Kombinieren:

Aperitif:

1 Glas Winzersekt/Sekt Orange	3,80 €
1 Glas Sekt an Pfirsich-Likör „Pêche Royal“	4,00 €
1 Glas Sekt an Holunderlikör	4,00 €
Zum Aperitif...	
Canapées belegt mit Lachs, Forellenfilets, rohem und gekochtem Schinken , Salami, Kräuterfrischkäse und verschiedenen Käsesorten, pro Stck,	2,40 €
Party-Gebäck/„Finger-Food“ nach Absprache	

Vorspeisen:

Bunter Salat der Saison mit jungen Sprossen an Joghurt-Kräuter-Dressing	4,20 €
Variation von Blatt- und Rohkostsalaten an Balsamico-Vinaigrette, dazu frisches Baguette	4,50 €
Rucolasalat an Erdbeerdressing & gehobeltem Bergkäse*	5,50 €
Feldsalat mit Streifen von gebratenem Schinken-Speck, Croûtons und Balsamico-Vinaigrette*	5,20 €
Bunter Marktssalat mit Balsamico-Vinaigrette ... mit Medaillons von gebratenen Edelfischen	7,60 €
... mit warmen Streifen von gebratenem Hähnchenbrustfilet	7,60 €
Tatar von der Räucherforelle mit Sahne-Meerrettich auf Salatgarnitur	7,90 €
Feine Wildterrinerie mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland*	7,90 €
Lachs-Zander-Terrine an Salatbukett, Kirschtomaten, serviert mit Stangenweißbrot	7,90 €
Hausgebeizter norwegischer Lachs mit Zucchini-Kartoffel-Rösti an Senf-Dill-Soße	7,90 €
Honigmelone mit Scheiben von Schwarzwälder Schinken und buntem Pfeffer, serviert mit Stangenweißbrot	7,90 €

* Saisonabhängig – der Frische wegen!



... für Leute mit Geschmack!

Suppen:

<i>Klare Rinderbouillon mit Flädle und Gartenkräutern</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Klare Gemüsebrühe mit Griesklößchen und frischen Kräutern</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Klare Rinderbouillon mit kleinen Maultäschle und frischen Kräutern</i>	<i>4,00 €</i>
<i>"Badische Festtagssuppe" mit Griesklößchen, Maultäschle, Eierstich und Schnittlauchröllchen</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Tomatencremesuppe mit Basilikum und Knoblauch-Croûtons</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Süppchen von Kaiserschoten</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Curry-Kokosschaum-Suppe mit Käsestange</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Brokkoli-Rahmsüppchen mit Sahnehaube und frischen Kräutern</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Feines Waldpilz-Rahmsüppchen mit Sahnehaube</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Spargelcreme-Suppe *</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Steinpilz-Rahmsuppe mit frischen Kräutern *</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Kürbis-Kokosschaum-Suppe *</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Maronencreme-Suppe *</i>	<i>4,50 €</i>

** Saisonabhängig – der Frische wegen!*

Sorbets (Zwischengang):

<i>Limonensorbet mit Minze</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Fruchtsorbet mit Physalis</i>	<i>4,80 €</i>



... für Leute mit Geschmack!

Hauptgerichte von Geflügel, Fisch, Kalb-,
Rind-, und Schweinefleisch sowie Wild

<i>Schweinerücken mit feiner Morchelfüllung - am Stück gebraten - an Portwein-Sößchen mit verschiedenen Gemüsen und Serviettenknödel</i>	14,90 €
<i>Maispouardenbrüstchen mit Pilz-Kräuter-Füllung an leichter Sherry-Sahnesauce, dazu Mandelbrokkoli und Kartoffelgratin</i>	15,90 €
<i>Rosa gebratenes Roastbeef an feiner Pfeffer-Rahmsoße mit Gemüsebukett und Kartoffel-Kroketten</i>	16,50 €
<i>Medaillons vom Schweinefilet an Waldpilz-Rahmsoße mit Kräuternudeln, Kartoffel-Rösti und einem bunten Salat</i>	15,90 €
<i>Saftiger Kalbs-Rahm-Braten mit Steinchampignons, dazu frisches Marktgemüse und Butter-Spätzle</i>	15,60 €
<i>Zartes Kalbsrücken-Steak von Grill mit Champignon-Rahmsoße, Gemüse-Bouquet und Spätzle</i>	25,40 €
<i>Lammkarree mit Kräuterkruste und Tomatenjus, Ratatouille-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln</i>	18,90 €
<i>Duett von Lachssteak und Zanderfilet an feinem Safran-Schaum, Zuckererbsen-Schoten und Duft-Wildreis</i>	16,90 €
<i>Schweinefilet-Spieß „Provence“ im Speckmantel mit Grillgemüse und Kartoffel-Rösti</i>	16,90 €
<i>Kalbssteak und Rinderfilet-Medaillons an feiner MadeirasöÙe mit angeschwenkten Steinchampignons, dazu Gemüsestrudel und Kartoffel-Kroketten</i>	25,70 €
<i>Zartes Kalbsrückensteak mit frischem, grünem und weißem Stangenspargel, Sauce Hollandaise und neuen Kartoffelchen *</i>	24,80 €
<i>Perlhuhn-Keule mit feiner Pilz-Kräuter-Füllung an Pfifferling-RahmsoÙe, Apfelrotkraut und Schupfnudeln *</i>	15,90 €
<i>Gebratene Hirschkeule mit frischen Pfifferlingen an Wacholder-RahmsoÙe, dazu Rosenkohl und Haselnuss-Spätzle *</i>	18,90 €
<i>Gebratene Gänsekeule mit Marzipan-Bratapfel, Apfelrotkraut und Kartoffelknödel *</i>	18,90 €
<i>zusätzliche Beilagenkomponente pro Person</i>	2,00 €



... für Leute mit Geschmack!

Desserts:

<i>Eisbecher mit frischen Früchten und Schlagsahne</i>	4,80 €
<i>Vanille-, Schokoladen- und Erdbeer-Eis mit Waffel und Sahne</i>	4,20 €
<i>Vanilleeis mit heißen Waldbeeren und Schlagsahne</i>	5,20 €
<i>Rote Beerengrütze mit Vanille-Eis und Sahne</i>	5,20 €
<i>Warmer Apfelstrudel mit Pralinensoße, Vanille-Eis und Sahne</i>	6,20 €
<i>Zwei warme Crêpes mit Ragout von Orangenfilets, Sahne und Himbermark</i>	5,50 €
<i>Gebäckene Apfelküchle mit Vanille-Soße, Walnuss-Eis und Schokoladenwaffel</i>	5,50 €
<i>Bunter Eisbecher mit exotischen Früchten</i>	5,20 €
<i>Helles und dunkles Schokoladenmousse im Dialog mit frischen Früchten und Sahne</i>	6,40 €
<i>Unsere Dessertvariation „BrunnenStube“ mit Fruchteis, Vanillemousse, Tartufo und frischen Früchten auf Fruchtspiegel</i>	7,20 €
<i>Rum-Zimt-Zwetschgen mit Vanille-Eis und Sahne</i>	5,50 €
<i>Vanille-Eis mit heißen Sauerkirschen und Sahne</i>	5,20 €
<i>Eisbecher "Wintertraum"</i>	5,20 €

Kaffee und Kuchen

Wir bieten Ihnen Kuchen, Torten und Gebäck nach Wunsch an.

Das Mitbringen von selbst-gemachten Kuchen und Torten ist nur nach Absprache und nur nach Unterzeichnung einer Haftungsfreistellung möglich.

In diesem Fall berechnen wir für das Eindecken der Tische und den Service pro Person pauschal

2,00 €

Als Dessert oder Mitternachtsimbiss:

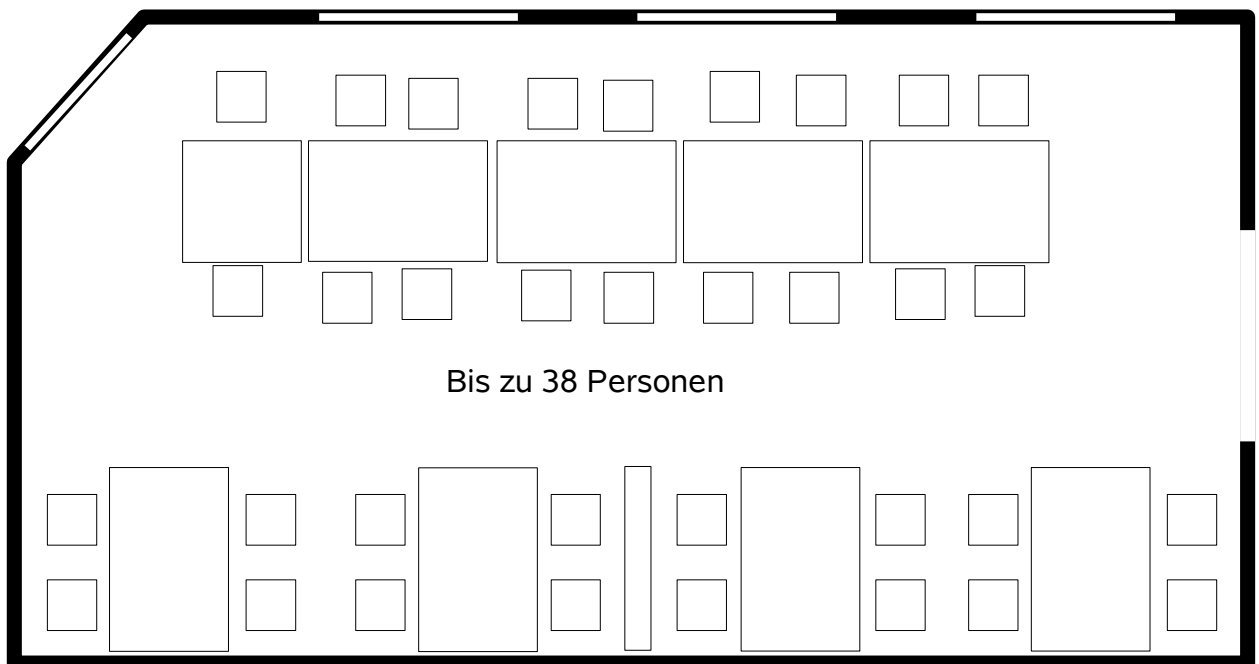
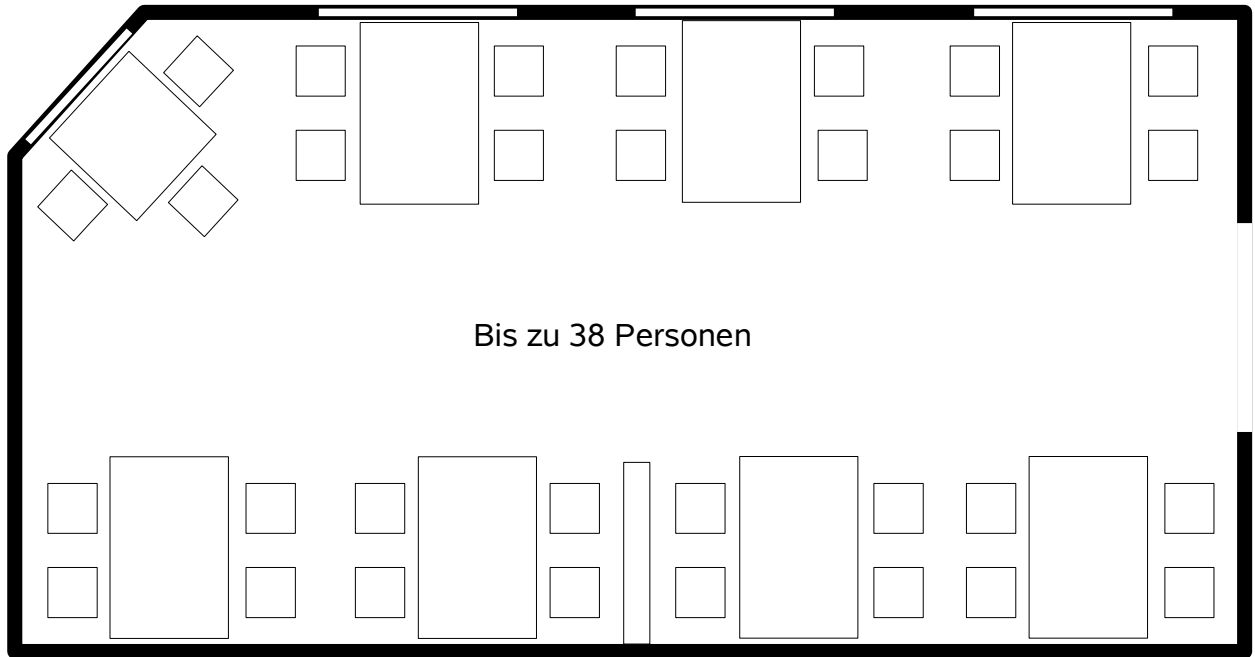
Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben, Stangenweißbrot, Bauernbrot und Butter ab 10 Personen pro Person

6,90 €



... für Leute mit Geschmack!

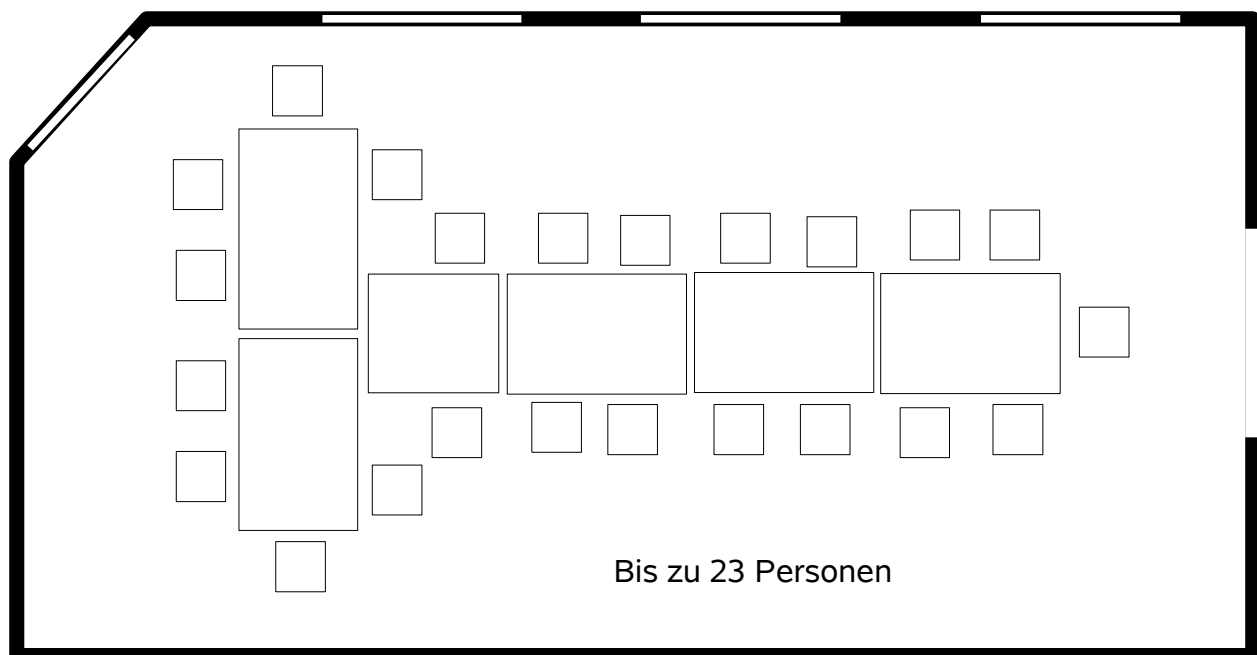
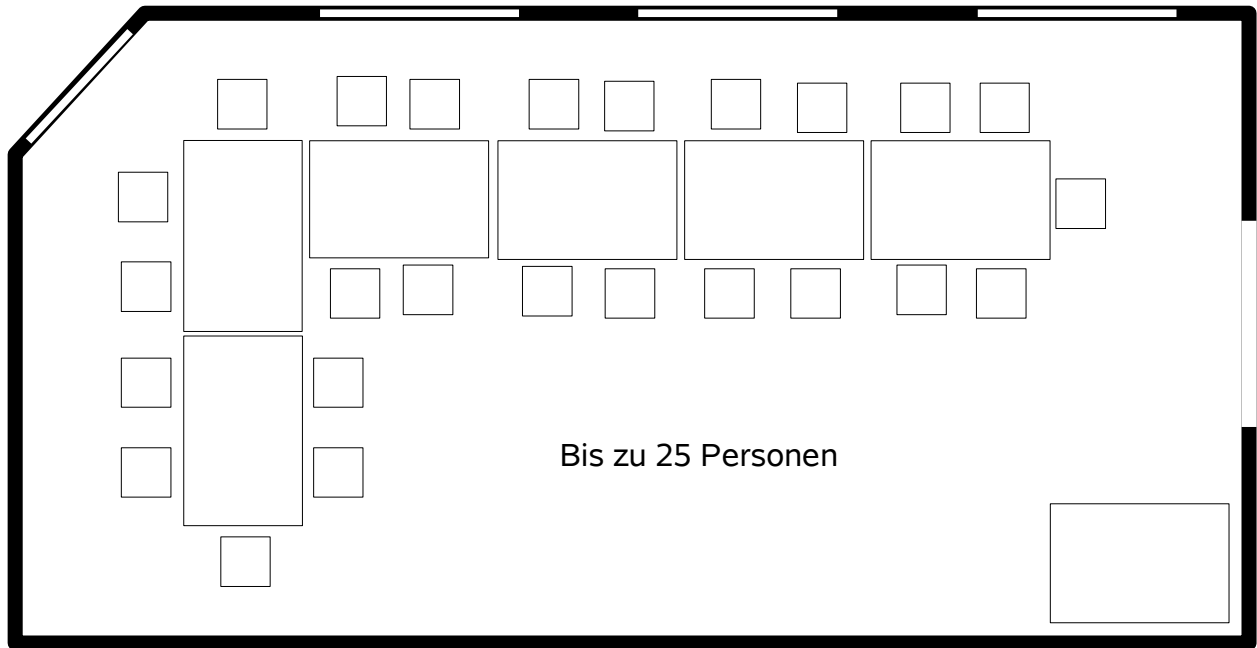
Mögliche Tischanordnungen in unserem Veranstaltungsraum „Königstuhl“





... für Leute mit Geschmack!

Mögliche Tischanordnungen in unserem Veranstaltungsraum „Königstuhl“





... für Leute mit Geschmack!

Besondere Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

Bei Veranstaltungen mit politischem Hintergrund muss das Restaurant vor Vertragsabschluss über Ziel und Hintergrund der Veranstaltung informiert werden, sofern dies nicht bereits bekannt oder eindeutig erkennbar ist.

Stellt sich nach Vertragsabschluss heraus, dass die Veranstaltung den geordneten Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Restaurants zu gefährden droht, so kann das Restaurant vom Vertrag zurücktreten. Dies gilt insbesondere dann, wenn der Auftraggeber bei Vertragsabschluss nicht hinreichend über den wahren Zweck informiert hat.

Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist grundsätzlich nicht gestattet. Ausnahmen von dieser Regelung sind nach Absprache im Vorfeld möglich.

Musikalische Darbietungen oder das Abspielen mitgebrachter Musik ist nur nach Absprache möglich.

Sofern durch die Veranstaltung die Urheberrechte Dritter tangiert werden, übernimmt der Veranstalter die Anmeldung bei der Verwertungsgesellschaft (z.B. GEMA) und die dafür entstehenden Kosten.

Mit Erscheinen dieser Version unserer Menüvorschläge verlieren alle vorangegangenen Versionen ihre Gültigkeit. Die jeweils aktuellste Version finden Sie auf unserer Website www.brunnenstube-hd.de