



Liebe Gäste,

Familie Conrad und ihr Team heißen Sie recht herzlich willkommen und möchten Sie gerne verwöhnen.



Bitte informieren Sie uns, wenn Sie Lebensmittelunverträglichkeiten haben.
Wir beraten Sie gerne und halten eine passende Lösung für Sie bereit.
Unsere Frischeküche berücksichtigt gerne Ihre Wünsche.

Vorfrühlingskarte im Brauneberger Hof

Vorspeisen

- Bunter Vorfrühlings-Salat mit Kräuterdressing 6,90 Euro
- In Walnussholz geräucherte Entenbrust an Grieshops Feldsalat mit Himbeer-Dressing und gerösteten Walnüssen 11,50 Euro
- Carpaccio vom Hunsrück-Rind Parmesanspänen und hausgemachtem Trüffel-Kräuteröl 10,90 Euro
- Gebackener Ziegenkäse vom Vulkanhof in der Walnusskruste auf gebratenen Apfelscheiben mit Honig und Szechuan-Pfeffer 11,90 Euro
- hausgeräucherter Hirschschinken auf Wintersalat mit Walnussdressing und Quitten-Ingwer Gelee 11,90 Euro

Suppen

- Oma Linas Kartoffelrahmsuppe mit Riesling verfeinert und frischen Kräutern (auf Wunsch auch laktosefrei) 5,50 Euro
- Brauneberger Hof's Riesling-Käsesuppe mit Mandel-Crouton 5,50 Euro

Vegetarisch

- Römische Ziegenkäse-Gnocchi (vom Vulkanhof) an gebratenem Wintergemüse mit Honig und Szechuan-Pfeffer 14,50 Euro

Fisch

- Gebratenes Himmeroder Lachsforellenfilet ...
oder
- Kross gebratenes Doradenfilet mit Safran-Chili-Sauce auf buntem Wintergemüse 18,50 Euro

Fleischgerichte

- Medaillons vom Schweinfilet aus der Region mit Calvados-Pfefferrahmsauce und saisonalem Salat 16,90 Euro
- Filet vom Rind aus der Eifel der Kräuter-Kruste mit Apfel-Zwiebel-Salsa und buntem Wintersalat 25,90 Euro
- Rosa gebratene Entenbrust vom Jansenhof mit mit Orangen-Jus und Apfel-Rote Beeten mit Ingwer 26,50 Euro
- Paillard vom Hunsrück-Wild mit Holunder -Kardamom-Jus und glasierte Maronen und Steinpilze 27,50 Euro

*Sehr geehrte Gäste,
gerne können Sie sich eine andere Beilage auswählen:*

*Kartoffel-Kräutergratin, gebratene Rosmarinkartoffeln, frische Butternudeln,
oder alternativ können Sie Ihr Gericht mit
mit mehr Gemüse oder Salat bestellen.*

Für Kinder servieren wir gerne kleine Portionen.

land leben!



Dessertkarte

Die süßen "Lieblinge" des Küchenchefs

- Hausgemachtes saisonales Sorbet mit Rieslingsekt vom hauseigenen Weingut 5,50 Euro
- hausgemachtes Orangen-Zimt-Parfait auf Riesling-Trester-Pflaumen mit kandiertem Ingwer 10,50 Euro
- „BraunebergerHofs“ Apfel-Tarte mit Bourbon-Vanille-Eis und gerösteten Mandeln 6,50 Euro

... und wenn es etwas kleiner sein darf

- Die kleine Überraschung!
Ein süßer Schlusspunkt mit einem Espresso 4,50 Euro
- Fragen Sie auch gerne nach unseren hausgemachten Kuchen...

... oder lieber etwas Herzhaftes aus der Region

- Eifeler Käsevariationen vom Ulmenhof und Vulkanhof mit Holunder-Senf 11,50 Euro
- Ziegen-Frischkäse mit Honig und Orangenpfeffer gratiniert auf gebackenen Apfelscheiben 11,90 Euro

Unsere Weinempfehlung zum Dessert

- 2015er Brauneberger Juffer-Sonnenuhr, Riesling, Auslese 0,10 l 7,50 Euro