



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.

## Spät-Herbst im Brauneberger Hof

### Vorspeisen

- Bunter Salat mit Herbst-Kräuterdressing 6,90 Euro
- Hausgeräucherte Entenbrust vom Janshenhof an Kürbiskern-Pesto und Wildkräutersalat mit Holunder-Dressing 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

### Suppen

- Oma Linas Kartoffelrahmsuppe mit Riesling verfeinert und frischen Kräutern ( auf Wunsch auch laktosefrei ) 5,50 Euro
- Consommé von Janshens Weidegans mit Maronenklößchen 6,50 Euro
- Brauneberger Hof's Riesling-Käsesuppe mit Mandel-Crouton 5,50 Euro

### Vegetarisch

- Römische Ziegenkäse-Gnocchi (vom Vulkanhof) an gebratenem Herbstgemüse mit Honig und Szechuan-Pfeffer 14,50 Euro
- Bunte Gemüsepfanne mit gerösteten Sonnenblumenkernen 12,50 Euro

## Fisch

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

## Fleischgerichte

- Medaillons vom Schweinfilet aus der Region mit Calvados-Pfefferrahmsauce und saisonalem Salat 16,90 Euro
- Saftiges Rückensteak vom Hunsrückrind ...  
*oder*
- Filet vom Rind aus der Eifel der Kräuter-Kruste mit Tomaten-Salsa und buntem Salat 25,90 Euro
- Rosa gebratene Entenbrust vom Janshenhof mit Ingwer-Spitzkohl und Orangenjus 25,50 Euro

## Spezialität des Küchenchefs

- zweierlei von Janshens Weidegans mit Orangen-Jus, klassisch mit Preiselbeer-Rotkohl, glasierten Maronen und Kartoffelplätzchen 27,50 Euro

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

*Kartoffel-Kräutergratin, getrüffeltes Kartoffelpüree, Petersilienkartoffeln, gebratene Rosmarinkartoffeln, frische Butternudeln, oder alternativ können Sie Ihr Gericht 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 Holunderblüten-Parfait und Schokoladen-Mandel-Creme 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