



Getränke-Tipps

Apfel-Rose-Spritz*, alkoholfreier Apéritif	0,1 l	EUR	5,50
Secco* mit Wildbeeren-Sirup oder Quitten-Sirup oder Pralinen-Sirup und mit Frizzante Valentin aufgegossen	0,1 l	EUR	5,50
* mit zugesetzter Kohlensäure			
Brunnenhof Fruchtsprudel (ohne Zuckerzusatz) mit Apfel- und Granatapfelgeschmack mit spritzigem Mineralwasser, auf Eis	0,4 l	EUR	4,90
Eistee-Pfirsich-Sprizz aufgegossen mit spritzigem Mineralwasser, auf Eis	0,4 l	EUR	4,90

Suppen

Pfifferlingcremesuppe mit Sahnehaube	EUR	8,80
--------------------------------------	-----	------

Hauptgänge

Brunnenhof-Pulled Chicken-Burger, gezupftes Hühnchenfleisch im eigenen Saft in knusprigem Brötchen mit unserer Burger-Spezialsoße, Gurke, Cheddar, Tomate, Zwiebeln und Pommes Frites	EUR	17,80
Brunnenhof-Burger TS SPEZIAL, feines Beef vom Rind in knusprigem Brötchen mit unserer Burger-Spezialsoße, Gurke, Cheddar, Tomate, Zwiebeln und Pommes Frites	EUR	17,80
Hausgemachte Zucchini-Puffer, mit knackigen Blattsalaten mit unserem Hausdressing mariniert, dazu ein Joghurt-Frischkäse-Dip mit Tomate und Basilikum und knusprigen Croutons angerichtet	EUR	18,80
Black Tiger Garnelen mit Dattel-Chilli-Frischkäsecreme mit sommerlichen Blattsalaten in Joghurt-Kräuter-Dressing, Cocktail-Tomaten knusprigen Croutons und Baguette	EUR	25,80
Förster-Steak, Rückensteak vom Mastschwein mit frischen Rahmpfifferlingen, dazu Kartoffelkroketten und verschiedene Salate der Saison	EUR	26,80
Brunnenhof-Nudeln mit frischen Pfifferlingen im Kräuterrahm und Rucola, Kirsch-Tomaten, Pinienkernen und Parmesansplitttern	EUR	19,80
Brunnenhof-Pfifferlinge, frische Pfifferlinge im Kräuterrahm umlegt mit Gemüse und mit Käse überbacken, dazu hausgemachte Zucchini-Puffer	EUR	26,80
Saftiges veganes Beef mit bunten Blattsalaten in feiner Vinaigrette garniert mit Cocktail-Tomaten, dazu Baguette	EUR	18,80

Dessert

Mini-Nascherle, hausgemachtes Parfait mit frischen Früchten		
Sahnetupfer und dazu ein kräftiger Espresso	EUR	6,50
Feiner Schokokuchen mit halbfüssigem Kern mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	EUR	9,80
Erfrischend für den Sommer:		
Basilikum-Sorbet mit Frizzante Valentin aufgegossen (mit zugesetzter Kohlensäure)	EUR	8,80
Hausgemachtes Walnussparfait mit verschiedenen Früchten und Eierlikörsahne	EUR	10,20
Hausgemachtes Himbeerparfait mit verschiedenen Früchten und Schlagsahne	EUR	8,80
Hausgemachtes Erdbeerparfait mit verschiedenen Früchten und Schlagsahne	EUR	8,80
Brunnenhof Parfaitvariation, verschiedene Parfaits mit Früchten und Sahne	EUR	9,80

SA, 31.10.2026 - Glamour-Dinner „MusiComedy“ mit der 4-Oktavenstimme Benny Hiller aus Berlin

www.der-brunnenhof.de | Folgen Sie uns auf Facebook: www.facebook.com/derbrunnenhof.

Unsere Preise verstehen sich inkl. gesetzl. MWSt und Bedienung.

Freies WLAN (Brunnenhof Gast)

Bitte zahlen Sie wenn möglich mit ec- oder Kreditkarte.



TICKETS