

**Liebe Gäste,**

**Familie Conrad und ihr Team heißen Sie recht herzlich im Brauneberger Hof willkommen und möchten Sie gerne verwöhnen:**

## **Herbstkarte**

### **Vorspeisen**

- Bunter Salatteller mit Gartenkräutervinaigrette oder Sahnedressing 6,50 Euro
- mit geriebenem Eifeler Landkäse ( vom Ulmenhof, Eifel) 8,50 Euro
- gratiniertem Ziegenfrischkäse vom Vulkanhof in einer Walnusshülle mit Honig und Pfeffer 10,50 Euro
- gebratene Steinchampignons und Knoblauch 9,50 Euro
- „Brauneberger Hof“ Winzerterrinen mit Preiselbeer-Balsamico-Dip und buntem Salat 10,50 Euro
- Hausgebeizter Graved Lachs mit Honig-Dillsauerrahm, Salatbouquet und Kräuter-Reibplätzchen 11,50 Euro
- Hausgeräucherte Entenbrust vom Janssenhof aus der Eifel auf Garten - Kräutersalat und schwarzem Sesam 12,50 Euro

### **Suppen**

- Oma Linas Kartoffelrahmsuppe (mit Riesling verfeinert) 5,50 Euro
- Moselländische Käsesuppe mit Weißbrotroutons 6,00 Euro
- Rahmsuppe vom Erdener Muskatkürbis mit Ingwer 6,50 Euro

## **Hauptgerichte**

### **Vegetarisch**

- Sesamcrepes mit Ragout von Steinchampignons und Gemüse gefüllt, dazu Herbstsalat 13,50 Euro
- Gnocchis vom Ziegenfrischkäse (Vulkanhof, Eifel) mit Lauch in Mandelsahne 13,00 Euro

Für Kinder servieren wir gerne halbe Portionen



## **F i s c h**

- Filets von der Meerbarbe in Butter gebraten auf Riesling-Honig Kraut 18,50 Euro
- Gebratenes Lachsfilet unter einer Oliven-Tomatenhaube mit Rieslingsahne und buntem Salat 14,50 Euro

## **G e f l ü g e l - u n d F l e i s c h g e r i c h t e**

- Poulardenbrust vom Jansenhof Eifel, auf pikantem Zucchini-Tomaten-Ragout 15,50 Euro
- Gebratene Entenbrust (vom Jansenhof, Eifel) mit Chili-Spitzkohl und Sherryglace 21,50 Euro
- Medaillons vom Eifelschwein mit grüner Pfeffer-Tomatensoße und buntem Salat 15,00 Euro
- Schweinebäckchen im Safran-Gemüsesud mit Trester geschmort 16,50 Euro
- Rosa gebratenes Roastbeef (von Rindern der Region) mit Pflaumen-Pfeffersoße und Salaten 18,50 Euro
- Kalbsschnitzelchen aus der Region mit glacierten Kirschtomaten und Steinchampignons mit frischen Kräutern 17,50 Euro
- Rinderfiletsteak, rosa gebraten, Apfel-Sesamsoße und Hokaidokürbis-Safranragout 21,50 Euro

**Sehr geehrte Gäste, die Beilagen zu den einzelnen Gerichten dürfen Sie hier frei wählen:**

Kartoffel- Kräutergratin, Petersilienkartoffeln, gebratene Rosmarin-Kartöffelchen, Basmatireis, Serviettenknödel, Polentaplätzchen und Butternudeln

**Wir freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen und wünschen Ihnen einen guten  
Appetit. Ihre Familie Conrad und Team**