

Waldgaststätte „Brunnenhof“

Menüvorschläge



Feines Buffet

Hochzeitssuppe

Entenbrust kross gebraten, Rindermedaillons, Schweinemedaillons,

mit frischen Champignons,
Lachs gebraten mit Kräutersauce,
Gemüseplatte,
Bratkartoffeln, Kroketten und Kartoffelgratin

Roastbeef, Frikadellen, Hähnchenbrust,
Hackepeter, Lachsschinken auf Honigmelone,
gefüllte halbe Eier, Schinkenrollen,
Tomaten mit Mozzarella

Geflügelsalat, Fetasalat

Riesengarnelen in Kräutercreme, Nordseekrabben,
Räucherfisch, Matjessalat

Tiramisu- Mousse, Dessert

Käseplatte
Verschiedene Brotsorten und Butter

Waldgaststätte „Brunnenhof“

Grüner Weg 15 , 28790 Schwanevede

Tel : 0421 – 62 48 86

www.waldgaststaette-brunnenhof.de



Waldgaststätte „Brunnenhof“

Menüvorschläge



Italienisches Buffet

Italienische Minestrone

Frische Rohkostsalate:

Tomate – Gurke – Karotten – Paprika – Eisberg
drei verschiedene Salatsaucen
italienischer Bauernsalat mit roten Bohnen

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum, Melone mit Parmaschinken,
eingelegte Gambas

Mozzarellasticks, Chilipoppers, Spare Ribs, gebratener Schafskäse

Verschiedene Pasta mit Tomaten, Bolognese- oder Carbonarasauce,
gefüllte Auberginen mit Hackfleisch, gefüllte Tomaten

**gefüllte Schweinerouladen
überbackenes Fischfilet
gegrillte Gambas
Saltimbocca**

Fleisch- und Gemüselasagne, Kartoffelgratin

Tiramisu, Mousse au Chocolat, Creme Vanille,
Rote Grütze mit Vanillesauce

Waldgaststätte „Brunnenhof“

Grüner Weg 15, 28790 Schwanevede

Tel : 0421 – 62 48 86

www.waldgaststaette-brunnenhof.de



Waldgaststätte „Brunnenhof“

Menüvorschläge



Kaminplatte

Verschiedene Filets vom

Rind, Schwein, von der Pute oder Kassler

Brokkoli in Mandelbutter,

Blumenkohl, Butterbohnen,

Erbsen und Karotten,

Stangenspargel, Kohlrabi

gebratene Champignons, Ratatouille

Früchte im Bierteig gebacken,

Salzkartoffeln, Kroketten und Salate der Saison

Sauce Hollandaise, Bratensauce

Waldgaststätte „Brunnenhof“

Grüner Weg 15 , 28790 Schwanevede

Tel : 0421 – 62 48 86

www.waldgaststaette-brunnenhof.de



Waldgaststätte „Brunnenhof“

Menüvorschläge



Menüvorschlag 1

Bremer Krabbensuppe

Curryhuhn nach Seemann`s Art

mir verschiedenen Beilagen
zum Beispiel:

gewürfelte Mettwurst
gekochte, gewürfelte Eier
Ölsardinen
Zwiebelwürfel
Rote Beete
Käsewürfel
Mangochutney
Kokosflocken
Sambal Olek
gewürfelte Gewürzgurke

Als Dessert reichen wir:

Zitronencreme mit Sahnehaube

Waldgaststätte „Brunnenhof“

Grüner Weg 15 , 28790 Schwanevede

Tel : 0421 – 62 48 86

www.waldgaststaette-brunnenhof.de



Waldgaststätte „Brunnenhof“

Menüvorschläge



Menüvorschlag 4

Großes Heringssessen

Lauchcremsuppe

Heringsfilet in:

Senfsauce, Currysauce
Meerrettichsauce,
Mandarinensauce, Dillsauce,
Joghurtsauce, Hausfrauensauce

Brathering, Matjes,
Rollmops

Speck- und Zwiebeltunke
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln
und Bohnensalat

Waldgaststätte „Brunnenhof“

Grüner Weg 15 , 28790 Schwanewede

Tel : 0421 – 62 48 86

www.waldgaststaette-brunnenhof.de



Waldgaststätte „Brunnenhof“

Menüvorschläge



Menüvorschlag 5

Hühnersuppe mit Einlage

Gemischte Bratenplatte

Rinderbraten, Schweinebraten und Kasslerbraten
Sauce Hollandaise, Bratensauce

Stangenspargel, Blumenkohl,
gebratene Pilze, grüne Bohnen, Brokkoli,
Erbsen und Karotten, Rotkohl

Salzkartoffeln, Klöße und Kroketten

Als Dessert reichen wir:
Birne Helene

Waldgaststätte „Brunnenhof“

Grüner Weg 15 , 28790 Schwanevede

Tel : 0421 – 62 48 86

www.waldgaststaette-brunnenhof.de



Waldgaststätte „Brunnenhof“

Menüvorschläge



Menüvorschlag 11

(Saisonbedingt)

Rinderfleischsuppe mit Einlage

Frischer Stangenspargel satt

mit geräuchertem Landschinken,
paniertem Schweineschnitzel

Buttersauce
Sauce Hollandaise
und neuen Kartoffeln

Als Dessert reichen wir:

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

Waldgaststätte „Brunnenhof“

Grüner Weg 15, 28790 Schwanevede

Tel : 0421 – 62 48 86

www.waldgaststaette-brunnenhof.de



Waldgaststätte „Brunnenhof“

Menüvorschläge



Menüvorschlag 13

Lauchsuppe

Junger Wildschweinbraten
an Waldpilzen
Butterbohnen im Speckmantel

Apfelrotkohl
Rosenkohl in Bröselbutter

Williams Christbirne gefüllt mit Preiselbeeren
Wildsauce mit Sahnehaube und Krokette

Als Dessert reichen wir:

Kiwifrüchte in Whisky eingelegt

Waldgaststätte „Brunnenhof“

Grüner Weg 15 , 28790 Schwanevede

Tel : 0421 – 62 48 86

www.waldgaststaette-brunnenhof.de



Waldgaststätte „Brunnenhof“

Menüvorschläge



Menüvorschlag 16

Graved Lachs an Rösti und
einer Honig-Senf-Sauce

Rinderkraftbrühe mit Maultasche

Rinderfilet

mit Bohnen im Speckmantel, Kartoffelgratin,
Hollandaise und einer Pfeffersauce

Als Dessert reichen wir:

Derrsertvariationen mit Mousse von weißer
und dunkler Schokolade, Rote Grütze,
Vanilleeis und frischem Obstsalat

Waldgaststätte „Brunnenhof“

Grüner Weg 15 , 28790 Schwanevede

Tel : 0421 – 62 48 86

www.waldgaststaette-brunnenhof.de



Waldgaststätte „Brunnenhof“

Menüvorschläge



Menüvorschlag 17

Hochzeitssuppe

Salate der Saison

**Schweinefilet, Putenbrust
und Rinderroulade**

gefüllt nach „Hausfrauenart“

mit Apfelrotkohl, Butterbohnen, Karotten,
Erbsen, Blumenkohl, Brokkoli,
Stangenspargel, gebratene Champignons mit Röstzwiebeln,
Rahmsauce und Sauce Hollandaise,

Salzkartoffeln und Kroketten

Als Dessert reichen wir:

Schokoladenpudding mit Sahne

Waldgaststätte „Brunnenhof“

Grüner Weg 15, 28790 Schwanevede

Tel : 0421 – 62 48 86

www.waldgaststaette-brunnenhof.de



Waldgaststätte „Brunnenhof“

Menüvorschläge



Menüvorschlag 18

Klare Fleischbrühe mit Eierstich

Hirschkalbskeule „Diana“

an Pfifferlingen mit Schinken
in Rahmsauce

Burgunderkraut,
Williams Christbirne gefüllt mit Preiselbeeren,
und Kroketten

Als Dessert reichen wir:

Vanilleeis mit Früchten

Waldgaststätte „Brunnenhof“

Grüner Weg 15 , 28790 Schwanewede

Tel : 0421 – 62 48 86

www.waldgaststaette-brunnenhof.de



Waldgaststätte „Brunnenhof“

Menüvorschläge



Menüvorschlag 19

Frische Nordseekrabben auf Feldsalat
mit Toast und Butter

Spargelcremsuppe

**Entenbrust, rosa gebraten mit
Pfifferlingen und Schinken**

**Rinderfilet und gegrillte Schweinelendchen
mit frischen Champignons**

Brokkoli mit Mandelbutter, Kaiserschoten, Kohlrabi,
Kroketten, Salzkartoffeln
und Rahmsauce

Salate der Saison

Als Dessert reichen wir:

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Waldgaststätte „Brunnenhof“

Grüner Weg 15 , 28790 Schwanevede

Tel : 0421 – 62 48 86

www.waldgaststaette-brunnenhof.de



Waldgaststätte „Brunnenhof“

Menüvorschläge



Menüvorschlag 20

Kalte Entenbrust auf Blattsalat
mit Apfelsinenscheibe, Weintrauben
und CumberlandsaUCE

Lauchsuppe mit Krabben und Baguette

**Schweinefilet mit frischen Champignons
Junger Wildschweinbraten mit Pfifferlingen**

mit Apfelrotkohl,
Rosenkohl in Bröselbutter,
Williams Christbirne gefüllt mit Preiselbeeren,

Salzkartoffeln und Kroketten

Als Dessert reichen wir:

Mousse von weißer und dunkler Schokolade

Waldgaststätte „Brunnenhof“

Grüner Weg 15 , 28790 Schwanevede

Tel : 0421 – 62 48 86

www.waldgaststaette-brunnenhof.de



Waldgaststätte „Brunnenhof“

Menüvorschläge



Menüvorschlag 21

Brokkolicremesuppe

Wildschweinbraten

Waldpilze in Rahmsauce
und

Entenbraten, rosa gebraten

mit

Rosenkohl in Bröselbutter,
Butterbohnen im Speckmantel,
Williams Christbirne gefüllt mit Preiselbeeren,

Salzkartoffeln und Krokette

Als Dessert reichen wir:
Vanilleeis mit heißen Kirschen

Waldgaststätte „Brunnenhof“

Grüner Weg 15 , 28790 Schwanevede

Tel : 0421 – 62 48 86

www.waldgaststaette-brunnenhof.de



Waldgaststätte „Brunnenhof“

Menüvorschläge



Frühstück

Wir reichen zum Frühstück:

Kaffee, Tee, Kakao, Orangensaft

Diverse Sorten Brot und Brötchen,

Butter, Honig, Konfitüre,

Nürnberger Würstchen und gebratenen Speck,

Spiegeleier,

Rühreier mit Kräutern,

Landschinken und gekochten Schinken,

Hackepeter und diverse Wurstsorten

Käseplatte

Auf Wunsch:

mit Fisch, ger. Forellenfilet, Räucherlachs und Krabben

Waldgaststätte „Brunnenhof“

Grüner Weg 15 , 28790 Schwanevede

Tel : 0421 – 62 48 86

www.waldgaststaette-brunnenhof.de



Waldgaststätte „Brunnenhof“

Menüvorschläge



Kleinigkeiten für jeden Anlass

Angebot Nr. 1

Kraftbrühe mit Einlage nach Art des Hauses *
Belegte Schnitten (pro Person 3-4 Schnittchen)
Butterkuchen
Kaffee, Tee, Kaffee Hag – ausreichend

* Statt Kraftbrühe bieten wir als Auswahl an:
Spargelcremsuppe, Tomatensuppe,
Blumenkohlsuppe, Champignoncremesuppe



Waldgaststätte „Brunnenhof“

Grüner Weg 15 , 28790 Schwanewede

Tel : 0421 – 62 48 86

www.waldgaststaette-brunnenhof.de

Waldgaststätte „Brunnenhof“

Preisliste 2018-01



Buffet		32,90 €
Menü 1	Curryhuhn	20,90 €
Menü 4	Heringsessen	20,90 €
Menü 5	Gemischte Bratenplatte	23,90 €
Menü 11	Spargelessen satt	Tagespreis
Menü 13	Junger Wildschweinbraten	26,90 €
Menü 15	Kaminplatte	23,90 €
Menü 16	Rinderfilet	38,90 €
Menü 17	Schweinefilet, Pute, Roulade	27,90 €
Menü 18	Hirschkalbskeule „Diana“	28,90 €
Menü 19	Rinderfilet, Schweinelendchen	40,90 €
Menü 20	Schweinefilet, Wildschweinbraten	37,90 €
Menü 21	Wildschweinbraten, Entenbrust	33,90 €
Italienisches Buffet		32,90 €
Frühstück		17,90 €
Zusätzlich mit Fisch		18,90 €
Kleinigkeiten für jeden Anlass:		18,90 €

Waldgaststätte „Brunnenhof“

Grüner Weg 15 , 28790 Schwanewede

Tel : 0421 – 62 48 86

www.waldgaststaette-brunnenhof.de