

# Waldgaststätte „Brunnenhof“



## Feines Buffet

Hochzeitssuppe

\*\*\*\*\*

**Entenbrust kross gebraten, Rindermedaillons  
Schweinefiletmedaillons**

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

\*\*\*\*\*

Roastbeef, Frikadellen, Hähnchenbrust,  
Lachsschinken auf Honigmelone,  
Schinkenrollen, Tomaten mit Mozzarella  
verschiedene Anti Pasti

\*\*\*\*\*

bunte gemischte Salatplatte

\*\*\*\*\*

Riesengarnelen in Kräutercreme  
Räucherfisch, Matjesfilet

\*\*\*\*\*

Tiramisu, Mousse, Dessert

Käseplatte  
Verschiedene Brotsorten und Butter

**Waldgaststätte „Brunnenhof“**

*Grüner Weg 15, 28790 Schwanevede*

*Tel : 0421 – 62 48 86*

[www.waldgaststaette-brunnenhof.de](http://www.waldgaststaette-brunnenhof.de)





## Kaminplatte

Verschiedene Filets vom

**Rind, Schwein und Hähnchenbrustfilet**

\*\*\*\*\*

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](http://www.waldgaststaette-brunnenhof.de)



## *Waldgaststätte „Brunnenhof“*



### **Menüvorschlag 3**

Hochzeitssuppe mit Einlage

\*\*\*\*\*

#### **Gemischte Bratenplatte**

Rinderbraten, Schweinebraten und Putenbraten  
Sauce Hollandaise, Bratensauce

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

Salzkartoffeln, Klöße und Krokette

\*\*\*\*\*

Als Dessert reichen wir:

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne

*Waldgaststätte „Brunnenhof“*

*Grüner Weg 15 , 28790 Schwanevede*

*Tel : 0421 – 62 48 86*

[www.waldgaststaette-brunnenhof.de](http://www.waldgaststaette-brunnenhof.de)



# *Waldgaststätte „Brunnenhof“*



## Menüvorschlag 5

Lauchsuppe

\*\*\*\*\*

**Junger Wildschweinbraten**  
an Waldpilzen

Butterbohnen im Speckmantel  
Apfelrotkohl  
Rosenkohl in Bröselbutter

Williams Christbirne gefüllt mit Preiselbeeren  
Wildsauce mit Sahnehaube  
Kroketten und Salzkartoffeln

\*\*\*\*\*

Als Dessert reichen wir:

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

*Waldgaststätte „Brunnenhof“*

*Grüner Weg 15 , 28790 Schwanevede*

*Tel : 0421 – 62 48 86*

[www.waldgaststaette-brunnenhof.de](http://www.waldgaststaette-brunnenhof.de)





## *Waldgaststätte „Brunnenhof“*



### Menüvorschlag 6

Graved Lachs an Rösti und  
einer Honig-Senf-Sauce

\*\*\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Maultasche

\*\*\*\*\*

**rosa gebratenes Rinderfilet**

mit Bohnen im Speckmantel, Kartoffelgratin,  
Sauce Hollandaise und einer Pfeffersauce

\*\*\*\*\*

Als Dessert reichen wir:

Dessertvariation 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](http://www.waldgaststaette-brunnenhof.de)



*Waldgaststätte „Brunnenhof“*



## Menüvorschlag 7

Hochzeitssuppe

\*\*\*\*\*

Salate der Saison

\*\*\*\*\*

**Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet  
und Rinderroulade  
gefüllt nach „Hausfrauenart“**

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

Salzkartoffeln und Kroketten

\*\*\*\*\*

Als Dessert reichen wir:

Vanilleeis mit heißen Kirschen

*Waldgaststätte „Brunnenhof“*

*Waldgaststätte „Brunnenhof“*

*Grüner Weg 15, 28790 Schwanevede*

*Tel : 0421 – 62 48 86*

[www.waldgaststaette-brunnenhof.de](http://www.waldgaststaette-brunnenhof.de)



## *Waldgaststätte „Brunnenhof“*



### Menüvorschlag 9

Frische Nordseekrabben auf Feldsalat  
mit Toast und Butter

\*\*\*\*\*

Spargelcremesuppe

\*\*\*\*\*

**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](http://www.waldgaststaette-brunnenhof.de)



## *Waldgaststätte „Brunnenhof“*



### **Menüvorschlag 10**

Kalte Entenbrust auf Blattsalat  
mit Orangenscheibe, 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“*



### **Menüvorschlag 11**

Brokkolicremesuppe

\*\*\*\*\*

**Wildschweinbraten**

**Entenbrust, rosa gebraten**

Waldpilze in Rahmsauce

mit

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

Salzkartoffeln und Kroketten

\*\*\*\*\*

Als Dessert reichen wir:

Vanilleeis mit heißen Kirschen

***Waldgaststätte „Brunnenhof“***

*Grüner Weg 15 , 28790 Schwanevede*

*Tel : 0421 – 62 48 86*

[www.waldgaststaette-brunnenhof.de](http://www.waldgaststaette-brunnenhof.de)



## *Waldgaststätte „Brunnenhof“*



### 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 geräuchertem Forellenfilet, Räucherlachs und Krabben

*Waldgaststätte „Brunnenhof“*

*Grüner Weg 15 , 28790 Schwanevede*

*Tel : 0421 – 62 48 86*

[www.waldgaststaette-brunnenhof.de](http://www.waldgaststaette-brunnenhof.de)



## *Waldgaststätte „Brunnenhof“*



### **Kleinigkeiten für jeden Anlass**

#### **Angebot Nr. 1**

Kraftbrühe mit Einlage nach Art des Hauses \*  
Belegte Schnitten, Butterkuchen  
Kaffee, Tee, Kaffee Hag ausreichend

\* Statt Kraftbrühe bieten wir als Auswahl an:  
Spargelcremesuppe, Tomatensuppe,  
Blumenkohlcremesuppe, Champignoncremesuppe

#### **Angebot Nr. 2**

Kaffee, Tee, Kaffee Hag ausreichend  
Belegte Schnittchen  
Butterkuchen

#### **Angebot Nr.3**

Kaffee, Tee, Kaffee Hag ausreichend  
1 Stück Torte Ihrer Wahl  
Butterkuchen

*Waldgaststätte „Brunnenhof“*

*Grüner Weg 15 , 28790 Schwanevede*

*Tel : 0421 – 62 48 86*

[www.waldgaststaette-brunnenhof.de](http://www.waldgaststaette-brunnenhof.de)



## *Waldgaststätte „Brunnenhof“*



### Preisliste 2021-06

Buffet		38,90 €
Kaminplatte		28,90 €
Menü 3	Gemischte Bratenplatte	27,90 €
Menü 5	Junger Wildschweinbraten	32,90 €
Menü 6	Rinderfilet	44,90 €
Menü 7	Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet, Roulade	31,90 €
Menü 9	Rinderfilet, Schweinelendchen	45,90 €
Menü 10	Schweinefilet, Wildschweinbraten	42,90 €
Menü 11	Wildschweinbraten, Entenbrust	39,90 €
Frühstück		20,90 €
zusätzlich mit Fisch		25,90 €
Kleinigkeiten für jeden Anlass: Angebot 1		20,90 €
Kleinigkeiten für jeden Anlass: Angebot 2		18,90 €
Kleinigkeiten für jeden Anlass: Angebot 3		9,90 €

***Waldgaststätte „Brunnenhof“***

*Grüner Weg 15 , 28790 Schwanewede*

*Tel : 0421 – 62 48 86*

[www.waldgaststaette-brunnenhof.de](http://www.waldgaststaette-brunnenhof.de)