

# BRUCHSEE'S RESTAURANT

-1-

## **MENÜVORSCHLÄGE**

Stellen Sie Ihr Menü  
nach Ihren individuellen Wünschen  
zusammen!



Für Ihre individuelle Beratung und Menüwahl stehen wir Ihnen mit „**Rat und Tat**“ zur Seite. Damit wir genügend Zeit für Sie haben und entsprechend beraten können, freuen wir uns über eine Terminvereinbarung.

Bitte rufen Sie uns unter der Telefonnummer

**(06252) 96 00 an.**

**Auf Ihre Antwort freut sich  
Ihr Team vom TOP Hotel am Bruchsee**

---

**Hans Geuting**  
Geschäftsführer

---

**Andreas Bauer**  
Geschäftsführer

**TOP Hotel am Bruchsee ■ Am Bruchsee 1 ■ 64646 Heppenheim/Bergstrasse  
Tel. (06252) 96 00 ■ Fax: 96 02 50 ■ [info@bruchsee.de](mailto:info@bruchsee.de) ■ [www.bruchsee.de](http://www.bruchsee.de)**

Stand: 2011/2012



**BRUCHSEE'S  
RESTAURANT**

-2-

## **Vorspeisen:**

Kugeln von der Galia-Melone mit weißem Portwein parfümiert und Parmaschinken	€ 7,90
Strauchtomaten- Ciabatta- Salat und gebratene Riesengarnelen mit Basilikum, Olivenöl und Balsamicoessig mariniert	€ 9,80
Gebratener Spieß von Jakobsmuschel und Riesengarnele an Cous-Cous- Minzsalat und Joghurt- Ingwersoße	€ 13,50
Crêpe vom Räucherlachs an Linsensalat mit Dijonsenf- Honigsoße	€ 9,80
Rose vom Graved Lachs mit jahreszeitlichem Salatbukett, kleinem Rösti und Senf- Dillsoße	€ 11,90
Scheiben von der Roten Beete mit Salat vom Rindertafelspitz und Meerrettich	€ 8,50
Ruccolasalat an Balsamico- und Olivenöldressing mit Serranoschinken, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Grana Padano	€ 8,50
Carpaccio vom Rinderfilet an Balsamico und Olivenöl marinierte Salatgarnitur sowie gehobeltem Grana Padano	€ 13,50
Bunter saisonaler Salatteller mit Croûtons	€ 4,80



# BRUCHSEE'S RESTAURANT

-3-

## **Bruchsee's Vorspeisenteller:**

Tartar vom Serranoschinken im Löffel,  
Scheiben von der geschmorten Kalbshüfte  
mit Thunfischcreme und Kapernäpfel,  
Praline von Roastbeef und Pumpernickel € 12,50

## **Dreierlei von Fisch und Krustentier:**

Cocktail von Eismeershrimps im Glas,  
Crêpe vom Räucherlachs mit Frischkäse,  
gebratene Jakobsmuschel mit Mango- Ingwersoße € 13,50

*zu beiden Vorspeisentellern reichen wir mediterrane Brötchen*

## **Suppen:**

Festtagssuppe mit Klößchen, Eierstich und Flädle € 5,80

Essenz vom Rindertafelspitz mit Grießnocken € 5,00

Strauchtomatenessenz mit Basilikumklößchen € 5,20

Klare Ochsenchwanzsuppe  
mit Sherry verfeinert und Chesterstange € 6,00

Bergsträßer Kräutercremesuppe mit Frischkäsenocken € 5,30

Odenwälder Kartoffelcremesuppe mit Croûtons € 5,30

Creemesuppe von Hummer und Bachkrebs mit Shrimpsbällchen € 7,00

Karotten- Orangensuppe mit Ingwer und gebratener Garnele € 7,20

Creemesüppchen von der Jakobsmuschel  
mit Zitronengras und Cocosmilch verfeinert € 7,50



# BRUCHSEE'S RESTAURANT

-4-

## Hauptgerichte:

Spanferkelrollbraten an Dunkelbiersoße mit geschmortem Weißkraut und Rissolée kartoffeln	€ 16,50
Maispoulardenbrust mit Serranoschinken, Salbei und getrockneten Tomaten gefüllt tomatisierte Olivensoße und Gnocchi	€ 16,00
Medaillons vom Schweinefilet mit „Cafe de Paris“ Soße, Karottengemüse und Kroketten	€ 17,50
Medaillons von Rind und Schwein an Steinchampignonsoße, mit Gemüse körbchen und hausgemachten Macaire kartoffeln	€ 18,50
Kalbsrückensteak an grüner Pfefferjus, Zucchini schiffchen mit Brokkoli, Blumenkohl und Karotten dazu Löffel spatzen	€ 19,00
Rosa gebratene Entenbrust an Preiselbeer- Thymiansoße mit glacierten Minikarotten und Gnocchi	€ 20,00
Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef mit Burgunderglace, dazu karamellisiertes Wurzelgemüse und Löffel spatzen	€ 19,50
Kalbsmedaillons mit Morchelrahmsoße, Brokkoliröschen in Mandelbutter und geschmelzte Spätzle	€ 22,50
Gebratener Lammrücken unter der Dijon- Kräuterkruste mit feinen Bohnen und Rosmarinkartoffeln	€ 22,50

**TOP Hotel am Bruchsee ■ Am Bruchsee 1 ■ 64646 Heppenheim/Bergstrasse  
Tel. (06252) 96 00 ■ Fax: 96 02 50 ■ info@bruchsee.de ■ www.bruchsee.de**

Stand: 2011/2012



# BRUCHSEE'S RESTAURANT

-5-

Rinderfilet an getrüffeltem Jus  
Zucchinischiffchen mit Gemüse gefüllt  
und Gratinkartoffeln € 22,50

Medaillons vom Hirschrücken an Wacholderrahmsoße  
mit Speckrosenkohl und Schupfnudeln € 23,50

## Hauptgerichte Fisch:

Gedünstetes Steinbeißerfilet mit Dijon- Senfsoße  
auf Rahmblattspinat und Tagliatelle € 16,50

Gebratene Lachstranche mit Safransoße  
auf Apfel- Lauchgemüse und Kartoffelrösti € 18,50

Gebratenes Zanderfilet mit Kartoffelhaube  
an Wildkräutersoße dazu Tomaten- Zucchini Gemüse € 19,50

Seeteufelmedaillons mit Pinienkernkruste  
an Rosmaringlace auf Gemüse – Papardellenudeln € 22,50

Gebratenes Doradenfilet in Salbeibutter  
mit mediterranem Gemüse und Gnocchi € 17,50

jede weitere Sättigungsbeilage € 3,00

## Sorbet:

☞ Limonen Sorbet

☞ Passionsfrucht Sorbet

☞ Waldfrucht Sorbet

☞ Cassis Sorbet

☞ Birnen Sorbet

je € 3,80

auf Wunsch mit Sekt

je € 5,30

**TOP Hotel am Bruchsee ▪ Am Bruchsee 1 ▪ 64646 Heppenheim/Bergstrasse  
Tel. (06252) 96 00 ▪ Fax: 96 02 50 ▪ info@bruchsee.de ▪ www.bruchsee.de**

Stand: 2011/2012



# BRUCHSEE'S RESTAURANT

-6-

## Desserts:

Bayerischcreme mit Fruchtspiegel	€ 5,80
Apfel- Basilikumschaum mit Maltwhisky und Vanilleeis	€ 6,30
Riesling - Eistrüffel mit Früchte - Frühlingsrolle	€ 6,80
Mousse au chocolat mit marinierten Beeren	€ 6,80
Mohn - Lavendel - Joghurteis mit heißen Schattenmorellen	€ 6,90
Dreierlei Sorbet Birne, Cassis und Passionsfrucht mit Früchteragout im Hippenkörbchen	€ 7,90
Bruchsee's süße Rundreise mit Mousse au chocolat, Panna Cotta, Zitronengraseis und Früchten	€ 8,50

### oder wie wäre es mit einem Dessertbuffet (ab 20 Personen) bestehend aus

Zweierlei Mousse au chocolat, Tiramisu, Crème Brulée, Obstsalat,  
jahreszeitlichen Obstplatten, Weinschaumcreme, warme Schattenmorellen,  
Sahne, Hohlhippen, 3 Sorten Eis, gebrannte Mandelblätter und Krokant  
€ 13,00

Mitternachtsimbiss  
bestehend aus Gulaschsuppe, Räucherlachscanapees,  
Mettbrötchen, Brot und Brötchenauswahl  
€ 13,50

### Sollte es noch Käse sein?

Käsebrett mit 4 klassischen Käsesorten	€ 3,50
Käsebrett mit 4 internationalen Käsesorten	€ 5,00

*dazu reichen wir Brot und Brötchen*

**TOP Hotel am Bruchsee ■ Am Bruchsee 1 ■ 64646 Heppenheim/Bergstrasse  
Tel. (06252) 96 00 ■ Fax: 96 02 50 ■ [info@bruchsee.de](mailto:info@bruchsee.de) ■ [www.bruchsee.de](http://www.bruchsee.de)**

Stand: 2011/2012



**BRUCHSEE'S  
RESTAURANT**

-7-

**Wir haben für Sie  
als Anregung Menüs zusammengestellt**

**Frühlings - Menü**

**Lampertheimer Spargelsüppchen**

⌘ ⌘ ⌘

**Gebratene Perlhuhnbrust mit Spinatfüllung, Weißweinsauce  
dazu ein Strauß von Frühlingssalaten und Herzoginkartoffeln**

⌘ ⌘ ⌘

**Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Pernodsahne**

**€ 29,50**

**Herbstliches Menü**

**Feldsalat in Kartoffel - Speckdressing mit Original Bündnerfleisch**

⌘ ⌘ ⌘

**Fasanenkraftbrühe mit Wildkräutercrepes**

⌘ ⌘ ⌘

**Hirschkalbsrückensteak mit Pfifferlingsahne  
gefüllte Preiselbeerbirne, Brokkoliröschen und geschmelzte Spätzle**

⌘ ⌘ ⌘

**Dessertteller du Chef**

**€ 46,50**

**Rustikales Festtagsmenü  
- wie zu Großmutter's Zeiten -**

**Festtagssuppe  
mit Klößchen, Gemüsestreifen und Eierstich**

⌘ ⌘ ⌘

**Gartensalate mit Brotkrusteln**

⌘ ⌘ ⌘

**Schwärtelbraten und Kalbsnuß aus dem Gusseisernen  
Gemüse garnitur und Butterspätzle**

⌘ ⌘ ⌘

**Warme Schattenmorellen  
mit Mohn - Lavendeleis  
in der Hippe**

**€ 36,00**

**TOP Hotel am Bruchsee ▪ Am Bruchsee 1 ▪ 64646 Heppenheim/Bergstrasse  
Tel. (06252) 96 00 ▪ Fax: 96 02 50 ▪ info@bruchsee.de ▪ www.bruchsee.de**

Stand: 2011/2012

**... und zum ganz besonderen Anlaß**

**Galamenü**

**Amuse bouche**

⌘ ⌘ ⌘

**Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Tomatenvinaigrette und frischem Parmesan**

⌘ ⌘ ⌘

**Schaumsüppchen von Kartoffeln und weißem Lauch  
mit Streifen vom Räucherlachs**

⌘ ⌘ ⌘

**Salatarrangement mit gebratener Wachtel**

⌘ ⌘ ⌘

**Seeteufelmedaillon mit Flusskrebs an Safransofe  
Paradieskartoffeln**

⌘ ⌘ ⌘

**Limettensorbet mit Wodka**

⌘ ⌘ ⌘

**Kalbsfilet in der Kräuterkruste  
mit Blattspinat und Mozzarella gefüllt  
zartes Gemüse und Sahnenukeln**

⌘ ⌘ ⌘

**Elsässer Eisgugelhupf  
mit marinierten Erdbeeren**

**€ 74,00**



**BRUCHSEE'S  
RESTAURANT**

-9-

## Ihre Auswahl:

<b>Vorspeise</b>	
<b>Suppe</b>	
<b>Sorbet/Zwischengang</b> (Hauptgänge können auch als Zwischengerichte portionsgerecht serviert werden)	
<b>Hauptspeise/n</b>	
<b>Dessert</b>	

**Gesamtpreis pro Person** € =====

**TOP Hotel am Bruchsee** ▪ **Am Bruchsee 1** ▪ **64646 Heppenheim/Bergstrasse**  
**Tel. (06252) 96 00** ▪ **Fax: 96 02 50** ▪ **info@bruchsee.de** ▪ **www.bruchsee.de**

Stand: 2011/2012