

Zehn-Brunnen



Sehr geschätzter Gast,

wir freuen uns sehr, Sie heute im Restaurant Zehn-Brunnen
kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Mit frisch zubereiteten Speisen aus der traditionell schwäbischen,
wie auch mit ausgesuchten, internationalen Kreationen wollen wir
Ihren Gaumen erfreuen.

Unser Küchenteam setzt auf absolute Frische und höchste
Qualität in den Zutaten.

Allergrößte Sorgfalt wird bei uns der Auswahl der Fleischprodukte
zuteil. Wir lehnen Fleisch aus Massentierhaltung strikt ab, was sich
in Konsistenz und Geschmack unverkennbar niederschlägt.

*„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen“*

(Winston Churchill)

-
- | | |
|---|---|
| a • glutenhaltiges Getreide | h • Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| b • Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | i • Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| c • Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | j • Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| d • Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | k • Schwefeldioxid und Sulphite |
| e • Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse | l • Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| f • Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse | m • Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| g • Schalenrüchte | n • Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse |
-
- | | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| 1 • mit Konservierungsstoff | 8 • mit Phosphat |
| 2 • mit Farbstoff | 9 • geschwefelt |
| 3 • mit Antioxidationsmittel | 10 • chininhaltig |
| 4 • mit Süßungsmittel Saccharin | 11 • coffeinhaltig |
| 5 • mit Süßungsmittel Cyclamat | 12 • mit Geschmacksverstärker |
| 6 • mit Süßungsmittel Aspartam | 13 • geschwärzt |
| 7 • mit Süßungsmittel Acesulfam | 14 • gewachst |
-

Saison-Empfehlung

*feine Kürbiscreme Suppe
mit gerösteten Kürbiskernen &
steierischem Kernöl*

8,90 € E, F, G, H

*Carpaccio von der Gelben & Roten Beete
mit lauwarmem
Ziegenkäsemedaillon*

14,90 € A, F, G, 2, 12

*irisches Lammkarree
an Rosmarinjus dazu Kartoffelstampf
& Bohnen im Speckmantel*

32,90 € A, F, G, H, 12

*hausgemachte Rindsroulade
mit einer feinen Pilz-, Speck- & Zwiebelfüllung
dazu selbstgemachter Kartoffelstampf*

20,90 € A, F, E, H, N

*frische Miesmuscheln mit Gemüsestreifen
in Weisswein-Sud, mit Knoblauch
dazu frisches Baguette*

18,90 € A, I, J

*feine Pasta
mit gebratenem Kürbis, Kirschtomaten,
Lauchzwiebeln & Parmesan*

17,90 € A, F, H, N, 12

Vorspeisen

scharfes Garnelensüppchen
mit rotem Curry, Kokosmilch
& Gemüsestreifen

9,90 € B, C, F, H, I

gemischte Tapasplatte
(ab 2 Personen)

- hausgemachte Tapas -

Chorizo en tinta

Gambas al Ajillo

Chicken Wings

Datiles con bacon

Patatas Aioli

Manchego Käse

15,90 € p.P. A, B, E, F, G, N, 2, 12

Tapas einzeln :

Chorizo en tinta (würzige span. Wurst) - 5,90 €

Gambas al Ajillo (Garnelen in Knoblauch) - 7,90 €

Chicken Wings - 4,90 €

Datiles con bacon (Datteln im Speckmantel) - 5,90 €

Patatas Allioli (Kartoffelecken in Knoblauch Aioli) - 6,90 €

Manchego (Manchego Käse) - 5,90 €

zu allen Tapasgerichten servieren wir frisches Baguette

kleine Salatvariation
an Kräuter-Balsamico-Vinaigrette

5,90 € A, I, 12

Fisch & mehr

Medaillon vom Thunfisch
(Sashimi Qualität)
an Limettenschaum, dazu Tagliatelle
32,90 € A, E, F, G, N

Filet vom "Loup de Mer" (Wolfsbarsch)
mit Gemüserisotto, gegrillten Kirschtomaten
an Limettenschaum
29,90 € A, B, C, F, G, N

vegetarisch

Cappelli
gefüllt mit Steinpilzen,
dazu Parmesanspäne & Kirschtomaten
20,90 € A, F, H, N, 12

feines
Gemüserisotto
mit Salatbouquet
16,90 € A, B, C, F, G, N

"Zehn-Brunnen" VEGI-Burger
feines Vegi-Patty mit Dijonsenf-Aioli,
Cheddar-Cheese, Röstzwiebeln & Amazing Fries
17,90 € A, E, F, G, I, 5

Empfehlungen

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten
an Rotweinsöble mit Zwiebelchutney & Röstzwiebeln,
dazu hausgemachte Spätzle*

23,90 € A, F, H, N

*Wiener Schnitzel vom Milchkalb in der Panko-Kruste (jap. Brotmehl)
mit Amazing Fries,
Salatbouquet und Wildpreiselbeeren*

22,90 € A, F, I, N

*Oma's Schweinebraten vom FreilandSchwein
in kräftiger Bratensoße
mit Grillgemüse & selbstgemachten Spätzle*

20,90 € A, H, N, 12

*Perlhuhnbrust "Supreme"
an feiner Jus auf jungem Blattspinat,
dazu hausgemachtes Kartoffelgratin*

21,90 € A, D, F, H

*Milchkalbsleber
an dunkler Jus,
dazu Kartoffelstampf & Röstzwiebeln*

18,90 € A, E, H

Premium Steaks & Burger

Premium Rinderfilet
(Irland, aus natürlicher Weidehaltung)

Standard Cut 250g - 37,90 €

Premium Rib-Eye
(aus natürlicher Weidehaltung)

Standard Cut 300g - 38,90 €

"Zehn-Brunnen" Meisterburger

100% feinstes Beef vom Weidetier mit Dijonsenf-Aioli,
Cheddar-Cheese, Röstzwiebeln & Amazing Fries

19,90 € A, C, E, I, J, 2

Steak-Beilagen:

Amazing Fries	5,90 €
gegrilltes Gemüse ^F	5,90 €
junger Blattspinat ^F	5,90 €
Kartoffelgratin ^F	5,90 €

hausgemachte Dips:

Sour-Cream ^F	2,90 €
BBQ-Soße ^{A, E}	2,90 €
hausgemachte Kräuterbutter ^F	2,90 €
Chilli-Dip (sehr scharf !)	2,90 €
milde Pfefferrahmsoße ^{A, I, J, F}	2,90 €

Premium Beef

Die Garstufen

blue rare

Blue rare wird zwar selten verwendet, aber wir wollen euch die Garstufe nicht vorenthalten. Sie wird auch unter „Very rare“ oder „Black and Blue“ angeboten. Durch kurzes und leichtes anbraten ist das Fleisch außen leicht grau und innen rot und roh.

rare

Möchte jemand ein Steak „rare“ genießen, muss es außen grau-braun gebräunt und innen rot sein. Rare bedeutet blutig und dementsprechend muss es beim Aufschneiden aussehen. Es wird leicht erwärmt. Der Fleischsaft ist beim Anschneiden dunkelrot.

medium rare

Ähnlich wie die Garstufe „rare“ verhält es sich bei medium rare bzw. „English“. Nur länger gebraten. Hierbei ist das Steak nur im Mittelteil rot. Viele Köche und Steakfans verwenden bevorzugt diese Garstufe. Beim Anschneiden ist der Fleischsaft dunkelrot.

medium

Medium wird auch als „Rosa“ bezeichnet. Außen muss das Medium-Steak schön mittelbraun gebraten sein. Innen ist lediglich die Mittelschicht rosa gefärbt. Beim Servieren muss das Steak schön heiß sein. Der Fleischsaft ist rosig.

well done

Well done steht für durch. Deshalb ist das Steak durchgebraten und von außen rundum braun-schwarz sowie knusprig. Innen ist nichts mehr rosa, sondern durchgehend braun.

Desserts

*feines Schokoladensoufflé
mit warmem Himbeerragout
und Vanilleeis*

10,90 € ^{A, F, N}

*weisse Mousse au Chocolat
mit Himbeercoulie
und Sauce Caramel*

10,90 € ^{F, N}

*dreierlei Sorbét (vegan)
mit
frischen Beeren*

10,90 € ^{A, F, G, N}

*geflämmte Creme Brûlée
mit glasierten Apfelspalten
an Calvados*

9,90 € ^{E, G, N}

*Dessertplatte (ab 2 Personen)
lassen Sie sich verwöhnen
von unseren Dessertvariationen*

14,90 € p.P. ^{A, D, F, G, N}

für unsere kleinen Gäste



*Kinderschnitzel
mit Pommes oder Spätzle*
12,90 €



*hausgemachte Spätzle
mit Soße*

5,90 € / Kinder unter 3 Jahre - 3,90 €



*Chicken Wings
mit Pommes und Ketchup*
9,90 €

*Portion Pommes
mit Ketchup und Mayo*
4,90 € / Kinder unter 3 Jahre - 2,90 €



*leckeres Eis
verschieden Sorten*
2,90 € / Kugel

