

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

scharfes Garnelensüppchen
mit rotem Curry, Kokosmilch
& Gemüsestreifen

8,90 € B, C, F, H, I

Feldsalat an Kräuter-Balsamico-Vinaigrette
mit gegrillten Pfifferlingen,
Frühlingszwiebeln & Kirschtomaten

13,90 € A, G, N

Schweinemedallions
mit sautierten Pfifferlingen an Portweinjus
& handgeschabten Spätzle

20,90 € A, E, H, I, N

Tagliatelle
mit gegrillten Pfifferlingen
Kirschtomaten, Kräutern & Frühlingszwiebeln

18,90 € A, E, E, H, G

Schweizer Wurstsalat
mit Käsestreifen
dazu Röstkartoffeln / oder Baguette

14,90 € / 10,90 € A, E, H, G

Käsespätzle
mit Röstzwiebeln
an Salatbouquet

13,90 € A, E, H, G

Portion gegrillte Pfifferlinge
als Zusatzbeilage - 5,90 €
als Beilagentausch - 2,90 € A, E, H, G

Vorspeisen

*luftiges, frisches
Schaumsüppchen
von der Brunnenkresse*
8,90 € A, F, G, H

*gemischte Tapasplatte
(ab 2 Personen)
- hausgemachte Tapas -
Chorizo en tinta
Gambas al Ajillo
mediterrane Chicken Wings
Datiles con bacon
Patatas Aioli
Higado de Ternera*
15,90 € p.P. A, B, E, F, G, N, 2, 12

Tapas einzeln :

*Chorizo en tinta (Chorizo in Rotweinsöble) - 5,90 €
Gambas al Ajillo (Garnelen in Knoblauch) - 7,90 €
mediterrane Chicken Wings - 4,90 €
Datiles con bacon (Datteln im Speckmantel) - 5,90 €
Patatas Allioli (Kartoffelecken in Knoblauch Aioli) - 6,90 €
Higado de Ternera (gegrillte Kalbsleber mit Zwiebeln) - 4,90 €*

zu allen Tapasgerichten servieren wir frisches Baguette

*kleine Salatvariation
an Kräuter-Balsamico-Vinaigrette*
5,90 € A, I, 12

Fisch & mehr

Medaillon vom Seeteufel
an Limonenschaum,
dazu Tagliatelle

28,90 € A, C, E, N

gegrillte Sepia
an Tomaten-Concasse
mit Tagliatelle

21,90 € A, B, C, F, G, N

vegetarisch

Cappelli
gefüllt mit Scamorza, Ricotta & Aubergine,
dazu Parmesanspäne & Kirschtomaten

20,90 € A, F, H, N, 12

gegrillter Schafskäse
mit Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch,
Oliven, Tomaten und frischem Baguette

18,90 € A, F, G, 2, 12

"Black-Zehn-Brunnen" **VEGI-Burger**

feines Gemüse-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*

22,90 € A, E, H, N

*Wiener Schnitzel vom Milchkalb in der Panko-Kruste
mit Amazing Fries,
Salatbouquet und Wildpreiselbeeren*

21,90 € A, E, I, N

*zarte Ochsenbäckchen
an Schwarzbierreduktion
mit hausgemachte Spätzle*

21,90 € A, E, H, N

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

21,90 € A, D, E, H

*Milchkalbsleber
in Portweinjus,
dazu knusprige Röstkartoffeln & Röstzwiebeln*

18,90 € A, E, H

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.

Premium Steaks & Burger

Premium Rinderfilet (Irland, aus natürlicher Weidehaltung)

Lady's Cut 200g - 29,90 € / Men's Cut 300g - 43,90 €

Premium Rumpsteak (aus natürlicher Weidehaltung)

Lady's Cut 200g - 20,90 € / Men's Cut 300g - 31,90 €

"Black-Zehn-Brunnen" Meisterburger

100% feinstes Rindfleisch (medium gart) vom Weiderind 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 €
Röstkartoffeln ^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 €

Desserts

feines *Schokoladensoufflé*
mit Beerenragout
und Vanilleeis
10,90 € ^{A, F, N}

Duett von der weissen & braunen Mousse au Chocolat
mit Himbeercoulie
und Sauce Caramel
9,90 € ^{F, N}

dreierlei Sorbét (vegan)
mit
frischen Beeren
10,90 € ^{A, F, G, N}

Variation von frischen Erdbeeren
mit Creme-Vanilleeis
& Schokoladensoße
9,90 € ^{E, G, N}

Dessertplatte (ab 2 Personen)
lassen Sie sich verwöhnen
von unseren Dessertvariationen
12,90 € 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*

