

Unsere beliebten Schlemmerbuffets

Preis pro Person 30,90 €, Kinder bis 12 Jahre 16,90 €

- * **Samstag, 21. September, Beginn 18.30 Uhr**
- * **Sonntag, 22. September, Beginn 11.30 Uhr**
- * **Sonntag, 6. Oktober, Beginn 11.30 Uhr**
- * **Sonntag, 20. Oktober, Beginn 11.30 Uhr**
- * **Sonntag, 3. November, Beginn 11.30 Uhr**
- * **Samstag, 16. November, Beginn 18.30 Uhr**
- * **Sonntag, 17. November, Beginn 11.30 Uhr**
- * **Sonntag, 1. Dezember, Beginn 11.30 Uhr**
- * **Nikolausbuffet - ideal für Weihnachtsfeiern:
Freitag, 6. Dezember, Beginn 18.30 Uhr**
- * **Sonntag, 15. Dezember, Beginn 11.30 Uhr**
- * **Sonntag, 5. Januar 2020, Beginn 11.30 Uhr**
- * **Samstag, 18. Januar 2020, Beginn 18.30 Uhr**
- * **Sonntag, 19. Januar 2020, Beginn 11.30 Uhr**

Gala-Weihnachtsbuffets

Preis pro Person 45,90 €, Kinder bis 12 Jahre 25,90 €

- * **Mittwoch, 25. Dezember, Beginn 11.30 Uhr**
- * **Donnerstag, 26. Dezember, Beginn 11.30 Uhr**

Bei weniger als 15 Anmeldungen zu unseren Buffets servieren wir ein 4-Gang-Menü zum gleichen Preis.

Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag. Dienstag bis Sonntag ab 18.00 Uhr,
Sonntag zusätzlich 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
und nach Vereinbarung.



Restaurant Brunnenstube

Rita et Fabrice Coquelin
Mengener Straße 4, D – 72516 Scheer
Tel. 07572 / 3692
rita.coquelin@brunnenstube-scheer.de
www.brunnenstube-scheer.de
oder über facebook



Brunnenstube

Regionale und französische Spezialitäten seit 1982

Herbst/Winter 2019/20



Empfohlen
von:



Menü Surprise

jeden Dienstag Abend ab 18.00 Uhr
3-Gang-Überraschungsmenü
ab 2 Personen
Preis pro Person 30,90 €



Geschenk- Gutscheine

Die Geschenkidee für Genießer:
Der Gutschein wird über Ihren Wunschbetrag ausgestellt
und kann bei unseren Buffets, aber auch bei jedem
anderen Termin eingelöst werden.
Gültig 2 Jahre ab Ausstellungsdatum.

Romantisches Candlelight-Dinner

Samstag, 2. November, Beginn 18.30 Uhr

Carpaccio vom Rinderfilet
an Oliven-Vinaigrette &
Salatbouquet mit Hausdressing

*

Rahmsuppe vom Wintermeerrettich &
Maultäschle

*

Coq' au Vin an Medoc-Sauce
mit hausgemachtem Kartoffelpüree &
Gemüse der Saison

*

Dessert-Traum „L'amour“

4-Gang-Menü, Preis pro Person 55,- €



Silvester-Galamenü

Dienstag, 31. Dezember, Beginn 18.30 Uhr

Entenstopfleber mit Apfelchutney & Portweingelee
an Salatbouquet mit Holunderblütendressing

*

Morchelessenz mit gefüllter Spitzmorchel

*

Brioche mit Hummerfarce &
Lasagne von Lachs & Zander
auf Hummersauce mit rotem Reis

*

Silvester-Überraschung-Sorbet

*

Hirschrücken auf Sauerkirschsauce
mit hausgemachtem Semmelknödel &
Wintergemüse

*

Dessert-Inspirationen mit Crème Caramel &
hausgemachter Champagner-Praline &
Schokolade

6-Gang-Menü, Preis pro Person 79,90 €