

HOTEL BREMER HOF

Kartoffelcremesuppe mit gebratenen Pfifferlingen, Schmand und Schnittlauch	8,50
Rindercarpaccio von Neulandfleisch mit Parmesan, Pinienkernen, Arganöl und kleinen, selbstgebackenen Brötchen	14,50
Kohlrabiacarpaccio mitgebratenen Garnelen, hausgemachtem Kerbelpesto und kleinen, selbstgebackenen Brötchen	14,50
Frisches gegrilltes Gemüse mit Kräuterquark und Rosmarinröstkartoffeln	16,50
Scholle „klassisch“ mit knusprigem Speck, zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	23,00
Gebratenes Kabeljaufilet mit Schmorgurken in Dill, Kartoffeln	24,50
Mageres Heidschnuckengulasch, mit grünen Bohnen und Macairekartoffeln	23,50
Heidschnuckensteaks mit Jus, grünen Bohnen und Kartoffelgratin	27,00
Rumpsteak mit einer Backkartoffel, mit Quark und Pfifferlingen, dazu einen Tomatensalat	24,50
2 Schweinemedallions und 1 Rindersteak, Kräuterbutter, Zwiebeln und Champignons, Bratkartoffeln, dazu einen Tomatensalat	24,50
Kalbsschnitzel „klassisch“ mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	24,00
Hausgemachtes Blaubeereis mit gegrilltem Pfirsich und Joghurt-Honig-Schaum	8,50

