

## HOTEL BREMER HOF

|   |       |
|---|-------|
| „Niedersächsische Hochzeitssuppe“<br>dazu kleine, selbstgebackene Brötchen  | 8,50  |
| Süßkartoffeln - Limettensuppe<br>mit einem Relish von Roter Bete  | 8,50  |
| Rindercarpaccio<br>mit Arganöl, Pinienkernen, Parmesan<br>und kleinen, selbstgebackenen Brötchen  | 14,50 |
| Großer Salatteller<br>mit Birne, Ziegenfrischkäse,<br>karamellisierten Nüssen,<br>Apfel - Balsamicodressing<br>und kleinen, selbstgebackenen Brötchen | 17,00 |
| Gebratenes Kabeljaufilet<br>mit Dijonsensauce,<br>grobem Steckrüben - Kartoffelpüree<br>und einem Gurkensalat   | 24,50 |
| Gebratene Scholle<br>mit knusprigem Speck, zerlassener Butter,<br>Heidekartoffeln und einem Gurkensalat   | 23,00 |
| Mageres Heidschnuckengulasch<br>mit Preiselbeeren, grünen Bohnen<br>und Macairekartoffeln   | 23,50 |
| Gebratene Heidschnuckensteaks<br>mit Jus, grünen Bohnen<br>und Kartoffelgratin mit Parmesan   | 27,00 |
| Rumpsteak „Café de Paris“<br>mit Steakhouse - Pommes Frites<br>und gegrilltem Kürbis  | 26,00 |
| Ein Schweinemedallions und<br>ein Rindersteak<br>mit Zwiebeln und Champignons,<br>Bratkartoffeln und Salat  | 24,00 |
| Original Kalbsschnitzel<br>mit Bratkartoffeln und einem Gurkensalat   | 24,00 |
| Knusper Schokoladen -Nougateis<br>- hausgemacht -<br>mit gerösteten Nußstückchen, Ofenbirne<br>und Vanillesauce                                       | 9,50  |