

## HOTEL BREMER HOF

### Suppe

Tomatencremesuppe  
mit Rauke, Petersilienöl und Gremolata,  
dazu hausgebackenes  
Tomatenciabatta 12,00 €

---

### Vorspeisen

Kichererbsenpuffer  
mit Räucherlachs  
und Aprikosen-Currydip 16,50 €

Grüne Salate  
mit Orangen, Weintrauben,  
Ingwer-Rote Beete,  
karamellisierten Nüssen und Parmesan,  
dazu Hausdressing und Tomatenciabatta

als Vorspeise 12,50 €

als Hauptgang 21,50 €

## HOTEL BREMER HOF

### Vegetarisch

Hausgemachte Bandnudeln  
mit gebratenen Saitlingen,  
Gemüse, Ricotta, Pinienkernen und Rauke  
in einer leichten Sauce,  
dazu Tomatenciabatta 24,00 €

---

### Fisch

Kabeljaufilet  
-gebraten-  
mit bunten Balsamicolinsen  
auf Bandnudeln,  
dazu ein grüner Salat 32,00 €

## HOTEL BREMER HOF

### Fleisch

Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ wahlweise mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites, dazu einen Salat	28,50 €
Rumpsteak mit Pfefferrahm, wildem Brokkoli und Kartoffelgratin	33,00 €
Heidschnucken Steak „klassisch“ -gebraten- mit Jus, grünen Bohnen und hausgemachten Gnocchi	37,00 €
Heidschnucken Steak -gebraten- mit Jus, gegrillten Zucchini und rotem Spitzpaprika, dazu Kichererbsenpuffer	37,00 €

---

### Nachtisch

Große Kugel Vanilleeis mit Eierlikör und Krokantsahne	11,00 €
Schokokuchen mit flüssigem Nougatkern, dazu Kürbiskrokant und Vanilleeis	13,00 €
Flambierter Crêpes mit beschwipsten Früchten, Vanilleeis und Sahne	15,00 €