

## HOTEL BREMER HOF

### Suppe

Kartoffelcremesuppe  
mit Pfifferlingsgremolata und Petersilienöl,  
dazu hausgebackenes  
Tomatenciabatta 12,00 €

---

### Vorspeisen

Grüne Salate mit gebratenen Saitlingen,  
marinierten bunten Beeten, Sprossen,  
Cashewkernen und gehobelem Parmesan,  
dazu Hausdressing und Ciabatta

als Vorspeise 12,50 €

als Hauptgang 18,50 €

---

dazu: 3 gebratene Garnelen 6,00 €

6 gebratene Garnelen 10,00 €

## HOTEL BREMER HOF

### Vegetarisch

Hausgemachte Bandnudeln  
mit Gemüse,  
Ricotta, Pinienkernen und Rauke  
in einer leichten Sauce,  
dazu Tomatenciabatta

24,00 €

---

### Fisch

Lachsfilet  
-gebraten-  
Karotten-Steckrüben-Kartoffelgemüse,  
Sahnesauce,  
dazu Grünkohlchips

32,00 €

## HOTEL BREMER HOF

### Fleisch

Gänsekeule „klassisch“ mit Bratapfel, Preiselbeeren, Rotkohl und Kartoffelklößen	38,50 €
Entenkeule -geschmort- mit Orangen-Ingwer Grünkohl und Gnocchi	37,00 €
Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ wahlweise mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites, dazu einen Salat	28,50 €
Rumpsteak -Café de Paris- mit Pommes Frites und Salat	33,00 €
Heidschnucken Steak „klassisch“ -gebraten- mit Jus, grünen Bohnen und Gnocchi	37,00 €
Heidschnucken Steak -gebraten- mit Sauce, Wirsingkohlsäckchen und Steckrüben-Kartoffelpüree	37,00 €

---

### Nachfisch

Großer Überraschungsdessertteller	13,00 €
Große Kugel Vanilleeis mit Eierlikör und Krokant-Sahne	11,00 €
Vanilleeis mit Rumtopf Früchten und Sahne	14,00 €