

HOTEL BREMER HOF

„Lüneburger Hochzeitssuppe“
-kräftige Rinderbrühe mit Einlage- 9,50 €

Cremesuppe von frischen Kräutern
mit gebratenen Garnelen und Gremolata 12,00 €

Kohlrabiacarpaccio
mit gebratenen Garnelen und Gremolata 16,00 €

Großer Salatteller
mit gebratenen Saitlingen,
Crostini mit gratiniertem Ziegenfrischkäse,
gebackenen Tomaten,
mit gehobelten Parmesan
und Italian Dressing 18,50 €

Zu den Suppen und Vorspeisen
reichen wir unser hausgebackenes Ciabatta

HOTEL BREMER HOF

Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und einem Salat	24,00 €
Bunter Salat mit Kikok-Hähnchenbrustfilet und gebratenen Saitlingen, dazu Crostini-Würfel, frische Früchte, gehobelten Parmesan und Italian Dressing, Ciabatta	24,50 €
Rumpsteak „klassisch“ mit karamellisiertem grünen Spargel, dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream	27,00 €
Sauerbraten von der Heidschnucke mit Portweinsauce, sautiertem Wurzelgemüse und Bärlauchgnocchi	29,50 €
Heidschnuckensteaks -gebraten- mit Sauce, frischen grünen Bohnen und Dauphinekartoffeln	31,50 €

HOTEL BREMER HOF

Hausgemachte Ravioli
-gefüllt mit Spinat und Ricotta-
dazu geschmolzene Tomaten,
gebratene Saitlinge, Käsesauce
und hausgebackenes Ciabatta

19,50 €

Kabeljau- gebraten-
mit Parmesankruste, Zitronensauce,
dazu jungen Spinat
und grobes Kartoffelpüree

28,50 €

Seezunge „klassisch“
mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln
und Gurkensalat

36,00 €

Große Kugel Vanilleeis
mit Eierlikör und Krokantsahne

9,50 €

Crêpe mit Drambuie flambiert
mit hausgemachtem weißem Schokoladeneis
und Früchten

13,50 €

