

## HOTEL BREMER HOF

Gazpacho verde  
mit gebratenen Garnelen,  
dazu kleine, selbstgebackene Brötchen 9,50 €

Großer Salatteller  
mit gebratenem Kikok-Hähnchenbrustfilet,  
frischen Früchten, Pinienkernen,  
Parmesanraspeln,  
Balsamico-Dressing  
und kleinen, selbstgebackenen Brötchen 18,50 €

Schmorgurkengemüse  
„süß-sauer“  
mit Dill, gebratenen Mettbällchen  
und Petersilienkartoffeln 18,00 €

Hausgemachte Bandnudeln  
mit gebratenen Garnelen und Gemüse,  
dazu ein grüner Salat  
und kleine, selbstgebackene Brötchen 19,50 €

## HOTEL BREMER HOF

### Vorspeisen

Rindercarpaccio  
mit Rauke, Tomate, Pinienkernen,  
Parmesan, Balsamico und Olivenöl 19,00 €

Carpaccio von Roter Beete  
(in Ingwer mariniert)  
mit Honig-Ziegenfrischkäseschaum,  
Pinienkerne 16,50 €

### Suppen

„Niedersächsische Hochzeitssuppe“  
mit Eierstich, Gemüse  
und Fleischklößchen 9,50 €

Tomatencremesuppe  
mit Aprikosenchutney 9,00 €

Zu den Vorspeisen und Suppen gibt es  
unsere selbstgebackenen, kleinen Brötchen

## HOTEL BREMER HOF

### Fleisch

Kalbsschnitzel  
mit knusprigen Bratkartoffeln  
und einem Gurkensalat 25,00 €

Rumpsteak  
mit Paprikadip,  
Steakhouse-pommes-frites  
und einem Salat 27,00 €

Heidschnuckensteaks  
mit Jus, dazu Bohnen,  
mit Parmaschinken ummantelt,  
Kräuterkartoffelpüree 31,50 €

Geschmorte Heidschnuckenkeule  
mit Koriander-Honigkruste,  
Paprika und Zucchini aus dem Ofen,  
dazu Zitronenkartoffeln 29,50 €

## HOTEL BREMER HOF

### Fisch

Gebratene Scholle  
mit knusprigem Speck,  
Bratkartoffeln  
und einem Gurkensalat 24,50 €

Kabeljaufilet  
-gebraten-  
mit Limettenrisotto,  
karamellisierten Karotten  
und Lauch 25,00 €

### Dessert

Hausgemachtes Eis:  
große Kugel Vanilleeis 4,50 €  
große Kugel Joghurteis 4,50 €  
große Kugel Blaubeer-Malagaeis 4,50 €

Joghurteis  
mit „beschwipsten“ Früchten 9,50 €

Blaubeer-Malagaeis  
mit marinierten Blaubeeren  
und Knusperkeks 10,00 €