

Menu für Gruppen ab 10 Pers.
Bitte Einheitlich pro Gruppe bestellen

Menu 1 Preis je Person 28,50 €

Tomatencremesüppchen mit frischen Kräuter und Rahm verfeinert

*

Fischplatte mit Seelachs, Rotbarsch und Schollenfilet

Senfsauce, Krebsbuttersauce, Salz-und Bratkartoffeln

Fleischplatte

mit Rindersteak, Putensteak und Schweinsteak

Champignons und Zwiebeln, Kräuterbutter

Salatplatte

*

Kirschgrütze mit Vanillesauce

Menu 2 Preis je Person 23,50 €

Bremer Festtagssüppchen

mit Eierstich, Huhn Fleisch und Gemüsestreifen

Schmalzbrot

*

Hausgemachtes Knipp mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke

Bremer Labskaus mit Spiegelei, Hering und Rote Bete

Bremer Pfannfisch Seelachs vom Grill auf herzhaften Bratkartoffeln

und einer leichten Senfsauce überzogen

Salatplatte

*

Vanille- Zimtcreme

Menu 3 Preis je Person 30,00 €

Buchbar von 20.11.2016 -30.1. 2017

Waldpilzsüppchen mit Rahm verfeinert

*

Ofenfrische Entenkeule mit Orangensauce, Salzkartoffeln und Apfelrotkohl

Ofenfrische Gänsekeule mit Kartoffelklöße und Rosenkohl

Hirschkalbsbraten mit Rahmsauce

Verschieden Fischfilets auf Kräuterrahmsauce, Salzkartoffeln

Salatplatte

*

Vanilleeis mit warmen Kirschen

Menu 4 Preis je Person 21,00 €

Buchbar vom 15.10.16- 28.02.2017

Kohlessen:

*Bremer Hühnersuppe / deftiges Kohlessen „satt“ mit Kassler, Speck
Kochwurst, Pinkel, Salzkartoffeln und Bratkartoffeln*

Alternativ:

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen

Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und Salat

*Vegetarisch (Nudelpfanne ungarischer Art) mit Champignons,
Paprika, Tomaten in herzhafter Tomatensauce*

Rote Grütze mit Vanillesauce

**Getränkepauschale ab 10 Person nur in Verbindung mit Büffets oder Menu
Gilt nicht für das Ala Carte Geschäft**

Veltins vom Fass, Veltins Alkoholfrei,

Weißwein Pinot Grigio, Rotwein Dornfelder trocken

Mineralwasser, Softdrinks

2 Stunden 11,50 € 3 Stunden 14,50 €

Weitere Getränke laut unsere Getränkekarte gegen Aufpreis

