

MITTAGSKARTE:

Schnitzel vom Schwein oder der Pute

wahlweise als Krüstchen mit Schmorzwiebeln und Spiegelei oder mit hausgemachtem Pfeffer,-
Champignon,- oder ungarischer Sauce
dazu einen beilagen Salat und Brauhaus-Fritten

16,90 €

Leberkäse-Spiegelei-Brötchen

Dicke Scheibe Leberkäse von der Fleischerei Blumberg in einem
ofenfrischen XXL Brötchen getoppt mit einem Spiegelei
(10 Servietten inklusive) 😊

10,00 €

Käsespätzle

ordentliche Portion
mit hausgemachten Röstzwiebeln

7,50 €

Matjes-Tatar

mit Schalotten, sauren Gürkchen, Äpfelchen, an einer
Honig-Petersilie-Balsamico Vinaigrette wahlweise auf Pumpernickel -Brot
oder knusprigen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel

9,90 €

Gulaschsuppe

„nach Art des Hauses“
dazu Zwiebelbrot

7,50 €

ABENDBUFFET:

27.12.2024

Grünkohl „Bremer Art“

mit Pinkel, Kartoffelchen und Speck

Schweinebraten

in kräftiger Altbiersauce mit Kroketten

Nudelpfanne

mit Spinat, Cherry-Tomaten, Rucola und Parmesan

28.12.2024

Frikadellen im Speckmantel

an Champignon-Sahne-Sauce
mit Bratkartoffeln

Omas Hühnerfrikassee

traditionell aus einer kräftigen Hühnersuppe,
mit einer Nussbuttermehlschwitze abgebunden,
Gemüse und Sahne dazu – Lecker!

Reibekuchen

mit Apfelmus und Goldsirup

29.12.2024

Himmel und Erde

mit karamellisierten Äpfeln und Blutwurst von der Fleischerei Blumberg
dazu ein Kartoffel-Süßkartoffelpüree

Eier in Senfsauce

Nach Art des Hauses

Brauhaus-Baguettes

Verschieden belegt

30.12.2024

Schichtkohl mit Hackfleisch

ein Klassiker welcher nach „Art des Hauses“ etwas verfeinert wurde

Hackbraten

mit Salzkartoffeln und Rosmarinjus

Schupfnudelpfanne

mit buntem Gemüse an einer Muskatnuss- Crème-Fraiche

Bei jedem Buffet sind eine große Salatvariation, korrespondierende Sättigungsbeilagen, Gemüse sowie täglich wechselnde Dessertangebote inbegriffen.

31.12.2024
SILVESTER GALA BUFFET

12:00 Uhr Suppenbuffet mit 4 Suppen

Ab 20:00 Uhr

Welcome Sekt / Rose für die Damen

Vorspeisen:

- Räucherwurstplatte
- Antipasti-Spezialitäten
- Datteln im Speckmantel
- Tomaten Mozzarella Platte
- Lach-Frischkäse-Wraps
- Ziegenkäse-Honig-Walnuss Canapés
- Brotvariation mit Dips
- Große Salatvariation

Hauptkomponente:

Rinderrouladen in traditioneller Sauce
Schweine-Krustenbraten in Altbiersauce
Puten-Frischkäse-Bacon-Tournedos
Lachsfilet in „ Englisch Breakfast Tea“ Marinade

Sättigungsbeilagen:

Klöße
Spätzle in Nussbutter
Kroketten

Gemüsebeilagen:

Spitzkohl an Sahnesauce
Möhren in Vanillecreme
Kürbisspalten

Dessert:

Kaiserschmarren
Germknödel

Snackbuffet:

Käsebrett

Neujahrs-Sekt