

# Menüvorschläge

Bremer Tor



Ringhotel Bremer Tor  
Syker Str. 4  
28816 Stuhr  
Tel. 04 21. 80 67 80  
Fax. 04 21. 80 67 830  
[info@bremer-tor.de](mailto:info@bremer-tor.de)  
[www.hotel-bremer-tor.de](http://www.hotel-bremer-tor.de)



Stand September 2011

## *Vorspeisen*

Terrine von Lachs und Zander  
an Dill-Sauercrème  
mit Salaten der Saison  
Baguette und Butter  
€ 8,50

Parmaschinken mit Honigmelone  
€ 5,20

Salatteller mit Salaten der Saison  
gebratene Putenbruststreifen, Himbeer-Essig-Dressing  
Baguette und Butter  
€ 5,70

Antipastiteller  
gegrillte Zucchini, Auberginen und Paprika  
eingelegte getrocknete Tomaten  
Artischockenherzen, gefüllte Champignons  
Ciabatta und Pestocrème  
€ 6,90

Salatteller mit verschiedenen Blattsalaten  
warme Pilze, Walnüsse, Walnußöl  
Baguette und Butter  
€ 6,90

Steinpilz-Tiramisu  
Mousse von Steinpilzen mit Madeira  
Baguette und Butter  
€ 8,95

Variation vom Lachs  
Graved Lachs und geräucherter Lachs  
mit Senfdillrahmsauce und Preiselbeermeerrettichsahne  
Salatbouquet, Baguette und Butter  
€ 7,75

Wildpastete mit Sauce Cumberland  
Salatbouquet  
€ 8,80

Fischteller „Lucie“  
Räucherlachs, Krabben, Forellenfilet  
Salatbouquet  
€ 7,95

## *Suppen*

Italienische Minestrone  
dazu Bruchetta  
€ 5,20

Kräuterrahmsuppe „Du Chef“  
€ 4,50

Tomatencremesuppe  
mit Sahnehaube  
€ 4,80

Französische Kartoffelsuppe  
€ 4,80

Mulligatawny (Geflügelcremesuppe)  
€ 4,90

Steinpilzrahmsuppe  
€ 5,50

Tomatenessenz  
mit Pestoklößchen  
€ 5,60

Essenz von Steinpilzen  
€ 5,90

Terrine Hochzeitssuppe  
mit Einlage  
(in Terrine serviert)  
€ 6,70

Büsumer Krabbensuppe  
€ 5,90

Broccolicreme  
mit Mandelsahne  
€ 4,80

## *Zwischengerichte*

Lachs im Kräutermantel  
auf Basmati-Reis, Gemüsebouquet  
€ 7,90

gefüllte Perlhuhnbrust  
im Speckmantel  
Pfifferlinge  
Bandnudeln  
€ 10,85

Seezungenröllchen mit Lachsfarce  
Safransauce, grüner Spargel  
Basmatireis  
€ 9,20

Seeteufelfilet mit Blattspinat  
Safransauce und schwarzen Nudeln  
€ 11,90

Jacobsmuschel mit Kräutern  
Risotto  
€ 11,90

## *Hauptgerichte*

Zu allen Hauptgerichten  
servieren wir auch Salzkartoffeln

Gebratene Hähnchenbrust auf Ruccolasauce  
Tomaten-Zucchini-Gemüse  
und weiße Bandnudeln  
€ 13,85

Schweinelende ummantelt mit Blattspinat  
an Rahmsauce, Gemüsejulienne  
Kartoffelgratin  
€ 13,95

Rahmgeschnetztes vom Schwein  
mit Champignons und Kräutern  
Spätzle und Kartoffeln  
Salate der Jahreszeit  
€ 15,50

Poulardenbrust mit Gemüse gefüllt  
auf Rahmsauce, Marktgemüse  
Gratinkartoffeln  
€ 14,20

Schweinemedailon „Metzger-Frauen-Art“  
mit Farce und Speck ummantelt  
Gemüse vom Markt, Kartoffelgratin  
€ 15,90

Roastbeef rosa  
mit Sauce Bearnaise  
Bohnen-Schalotten-Gemüse  
Kartoffel-Gratin  
€ 21,50

Steakteller  
Schweinefilet, Rindermedaillon  
Putensteak, Pilze, krosser Speck  
Rahmsauce und Gemüse vom Markt  
Kartoffelgratin  
€ 18,50

Kalbsrücken-Steak an Morchelrahm  
frisches Marktgemüse  
und Röstitaler  
€ 22,50

Hirschmedaillon  
mit Ragout von Waldpilzen  
gefüllte Birne, Rotkohl, Rosenkohl  
Kartoffelrösti  
€ 25,75

Dialog von Lachs, Zander und Heilbutt  
grüner Spargel, Hummersauce  
Basmati-Reis  
€ 21,50

Fasanenbrust „Winzerin Art“  
mit feiner Füllung, Weintraubenragout  
Champagnerkraut  
Herzoginkartoffeln  
€ 23,50

Lammcarreé rosa gebraten  
an Thymian-Knoblauch-Jus  
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln  
€ 28,00

Rinderfiletbraten „Estragon“  
Pfifferlinge, Sauce Bearnaise  
Gemüsekorbchen, Kartoffelgratin  
€ 25,50

Entenbrust kross gebraten  
Orangensauce  
Broccoli, Rosenkohl  
Kartoffelrösti  
€ 17,40

## *Desserts*

Crêpe in Orangen-Caramelsauce  
€ 4,00

Bremer Rote Grütze  
mit Bourbon-Vanillesauce  
€ 4,60

Crème Brûlée  
€ 4,40

Salat von frischen Früchten  
mit Bourbon-Vanilleeis  
€ 4,70

Mousse au chocolat  
€ 4,90

Schokoladenlasagne  
Fruchtspiegel  
€ 5,20

Tiramisu  
€ 5,20

Panna Cotta  
Fruchtspiegel  
€ 4,30

Dessertteller "Bremer Tor"  
€ 6,50

Für unsere Pauschal-Angebote gilt:

zuzüglich

Blumengestecke je	€ 13,80 bis 17,90
Bewirtung der Musiker	€ 31,00

Es wird die Personenzahl berechnet, die uns einen Tag vorher mitgeteilt wurde. Für Kinder berechnen wir das Essen und die Getränke zum halben Pauschalpreis, für Kleinkinder 2 - 6 Jahre ein Viertel.

Bei Bezahlung am nächsten Tag (bar oder mit EC-Karte)  
erhalten Sie 3% Skonto!

