

# 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 November 2009

## *Vorspeisen*

Terrine von Lachs und Lotte  
an Dill-Sauercrème  
mit Salaten der Saison  
Baguette und Butter  
€ 8,20

Parmaschinken mit Honigmelone  
€ 4,80

Salatteller mit Salaten der Saison  
gebratene Geflügelleber, Himbeer-Essig-Dressing  
Baguette und Butter  
€ 5,10

Antipastiteller  
gegrillte Zucchini, Auberginen und Paprika  
eingelegte getrocknete Tomaten  
Artischockenherzen, gefüllte Champignons  
Ciabatta und Pestocrème  
€ 5,80

Salatteller mit verschiedenen Blattsalaten  
warme Pilze, Walnüsse, Walnußöl  
Baguette und Butter  
€ 6,50

Terrine von Räucherlachs  
und Frischkäse, grüner Spargel, Keta-Kaviar  
Baguette und Butter  
€ 6,75

Variation vom Lachs  
Graved Lachs und geräucherter Lachs  
mit Senfdillrahmsauce und Preiselbeermeerrettichsahne  
Salatbouquet, Baguette und Butter  
€ 6,75

Wildpastete mit Sauce Cumberland  
Salatbouquet  
€ 7,80

Fischteller „Lucie“  
Räucherlachs, Krabben, Forellenfilet  
Salatbouquet  
€ 6,95

## *Suppen*

Italienische Minestrone  
dazu Bruchetta  
€ 4,90

Kräuterrahmsuppe „Du Chef“  
€ 4,00

Tomatencremesuppe  
mit Sahnehaube  
€ 4,30

Französische Kartoffelsuppe  
€ 4,30

Mulligatawny (Geflügelcremesuppe)  
€ 4,40

Steinpilzrahmsuppe  
€ 4,95

Asiatische Krevettensuppe  
mit Zitronengras  
€ 5,90

Tomatenessenz  
mit Pestoklößchen  
€ 5,30

Essenz von Steinpilzen  
€ 5,50

Terrine Hochzeitssuppe  
mit Einlage  
€ 5,70

Büsumer Krabbensuppe  
€ 5,60

Broccolicreme  
mit Mandelsahne  
€ 4,40

## *Zwischengerichte*

Lachs im Kräutermantel  
auf Basmati-Reis, Gemüsebouquet  
€ 6,90

Perlhuhnkeule  
mit Pfifferlingen, Broccoli  
Bandnudeln  
€ 7,85

Seezungenröllchen mit Lachsfarce  
Safransauce, grüner Spargel  
Basmatireis  
€ 8,55

Seeteufelfilet mit Blattspinat  
Safransauce und schwarzen Nudeln  
€ 11,60

Jacobsmuschel mit Kräutern  
Risotto  
€ 11,00

## Hauptgerichte

Zu allen Hauptgerichten  
servieren wir auch Salzkartoffeln

Gebratene Hähnchenbrust auf Ruccolasauce  
Tomaten-Zucchini-Gemüse  
und weiße Bandnudeln  
€ 12,85

Schweinelende ummantelt mit Blattspinat  
an Rahmsauce, Gemüsejulienne  
Kartoffelgratin  
€ 12,95

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

Poulardenbrust mit Gemüse gefüllt  
auf Rahmsauce, Marktgemüse  
Gratinkartoffeln  
€ 13,20

Schweinemedailon „Metzger-Frauen-Art“  
mit Farce und Speck ummantelt  
Gemüse vom Markt, Kartoffelgratin  
€ 14,90

Perlhuhnbrust gefüllt  
Rieslingsauce, Gemüsebouquet  
Wildreis  
€ 16,50

Roastbeef rosa  
mit Sauce Bearnaise  
Bohnen-Schalotten-Gemüse  
Kartoffel-Gratin  
€ 18,50

Steakteller  
Schweinefilet, Rindermedaillon  
Putensteak, Pilze, krosser Speck  
Rahmsauce und Gemüse vom Markt  
Kartoffelgratin  
€ 16,00

Kalbsrücken-Steak an Morchelrahm  
frisches Marktgemüse  
und Röstitaler  
€ 21,00

Hirschmedaillon  
mit Ragout von Waldpilzen  
gefüllte Birne, Rotkohl, Rosenkohl  
Kartoffelrösti  
€ 24,20

Dialog von Lachs, Zander und Heilbutt  
grüner Spargel, Hummersauce  
Basmati-Reis  
€ 16,55

Fasanenbrust „Winzerin Art“  
mit feiner Füllung, Weintraubenragout  
Champagnerkraut  
Herzoginkartoffeln  
€ 23,15

Lammcarreé rosa gebraten  
an Thymian-Knoblauch-Jus  
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln  
€ 25,00

Rinderfiletbraten „Estragon“  
Pfifferlinge, Sauce Bearnaise  
Gemüsekorbchen, Kartoffelgratin  
€ 23,00

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

## *Desserts*

Crêpe in Orangen-Caramelsauce  
€ 3,40

Bremer Rote Grütze  
mit Bourbon-Vanillesauce  
€ 4,20

Crème Brûlée  
€ 4,00

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

Mousse au chocolat  
€ 4,50

Schokoladenlasagne  
Fruchtspiegel  
€ 4,50

Tiramisu  
€ 4,95

Panna Cotta  
Fruchtspiegel  
€ 3,90

Dessertteller "Bremer Tor"  
€ 6,20