

Bremer Tor

BRINKUM

Creative Menüs



INHALT

Über uns	Seite 3
Vorspeisen	Seite 4-5
Suppen	Seite 6
Zwischengerichte	Seite 7
Hauptgerichte	Seite 8-10
Desserts	Seite 11





Das Hotel BREMER TOR

ist seit 1904 im Besitz der Familie Gefken und wird heute von der 4. und 5. Generation geführt.

Unser junges Team kocht für Sie mit Kreativität und mit frischen Zutaten.





Bitte beachten Sie, dass die Menüs nur einheitlich für alle Gäste bestellt werden können.

VORSPEISEN

Parmaschinken mit Melone € 5,20

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

Antipasti
gegrillte Zucchini, Auberginen und Paprika
marinierte getrocknete Tomaten, gefüllte Champignons
Ciabatta und Pesto € 6,90

Blattsalate
Pilze, Walnüsse, Walnussöl
Baguette und Butter € 6,90

VORSPEISEN

Variation

von Graved Lachs und geräuchertem Lachs

Senfdillrahm, Salatbouquet

Baguette und Butter

€ 7,75

Fischteller ‚Lucie‘

Räucherlachs, Krabben, Forellenfilet

Salatbouquet

Baguette und Butter

€ 7,95





SUPPEN

Italienische Minestrone mit Bruschetta	€ 5,20
Kräuterrahm „Du Chef“	€ 4,50
Tomatencrêmesuppe mit Sahnehaube	€ 4,80
Französische Kartoffelsuppe	€ 4,80
Mulligatawny – Geflügelcrêmesuppe	€ 4,90
Steinpilzrahmsuppe	€ 5,50
Tomatenessenz mit Pestoklößchen	€ 5,60
Essenz von Steinpilzen	€ 5,90
Büsumer Krabbensuppe	€ 5,90
Terrine Hochzeitssuppe - Preis pro Person	€ 6,70



ZWISCHENGANG

Lachs im Kräutermantel auf Basmati-Reis

Gemüsebouquet

€ 7,90

Seeteufelfilet mit Blattspinat

Safransauce und schwarze Nudeln

€ 11,90

Jacobsmuschel mit Kräutern

Risotto

€ 11,90



HAUPTGANG

Gebratene Hähnchenbrust auf Ruccolasauce

Tomaten-Zucchini-Gemüse

weiße Bandnudeln

€ 13,85

Pouladenbrust gefüllt mit Gemüse

auf Rahmsauce, Marktgemüse

Gratinkartoffeln

€ 14,20

Rahmgeschnetzeltes vom Schwein

Champignons und Kräuter

Spätzle und Kartoffeln

Salate der Jahreszeit

€ 15,50



HAUPTGANG

Schweinemedailon „Metzger-Frauen-Art“

ummantelt mit Farce und Speck

Gemüse vom Markt

Kartoffelgratin

€ 15,90

Entenbrust kross gebraten

Orangensauce

Broccoli, Rosenkohl

Kartoffelrösti

€ 17,40

Steakteller

Schweinefilet, Rindermedailon, Putensteak

Rahmsauce

Pilze, krosser Speck, Gemüse vom Markt

Kartoffelgratin

€ 18,50





HAUPTGANG

Roastbeef rosa	
Sauce Bearnaise, Bohnen-Schalotten-Gemüse	
Kartoffelgratin	€ 21,50
Kalbsrücken-Steak an Morchelrahm	
frisches Marktgemüse	
Röstitaler	€ 22,50
Hirschmedaillon	
Ragout von Waldpilzen	
gefüllte Birne, Rotkohl, Rosenkohl	
Kartoffelrösti	€ 25,75
Rinderfiletbraten	
Sauce Bearnaise	
Pfifferlinge, Gemüsekörbchen	
Kartoffelgratin	€ 25,50
Lammcaré rosa gebraten	
an Thymian-Knoblauch-Jus	
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	€ 23,50





DESSERT

Crêpe in Orangen-Caramelsauce	€ 4,00
Bremer Rote Grütze Bourbon-Vanillesauce	€ 3,60
Crème Brulée	€ 4,40
Salat von frischen Früchten Boubon-Vanilleeis	€ 4,70
Mousse au Chocolat	€ 4,9
Tiramisu	€ 5,20
Panna Cotta mit Fruchtspiegel	€ 4,30
Dessertteller „Bremer Tor“	€ 6,50





Für Ihre Rechnung wird die Personenzahl zugrunde gelegt, die Sie uns einen Tag vorher genannt haben.

Bei Bezahlung am nächsten Tag in bar oder mit EC-Karte - nur bis 1.500,00 € möglich - erhalten Sie 3 % Skonto.





Bremer Tor Gefken GmbH
Syker Straße 4, 28816 Stuhr-Brinkum

Tel 0421 – 80 67 80

Fax 0421 – 80 67830

info@bremer-tor.de

