

vom 22.11.2018
bis zum 02.01.2019



Speiseskarte

in der Weihnachtszeit





Wintergerichte

Pfifferlingscremesuppe

mit Sahnehaube

4,9

Braunkohlteller

mit Kasseler und Pinkel oder Kochwurst,
dazu reichen wir Salzkartoffeln⁵

11,5

Große Braunkohlplatte

mit Pinkel, Kasseler und Kochwurst¹,
dazu reichen wir Salzkartoffeln⁵

14,9

Gebratenes Steinbeißerfilet

mit Safransauce, Gemüsestreifen und Reis

16,8

Gebratenes Wildschweinrückensteak

mit Champignonrahmsauce,
Apfelrotkohl und Kroketten

24,9

Geschmorte Entenbrust

an Orangensauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten

23,8

Wintereiszauber

Vanille- und Dark Chocolate-Eis auf Sauerkirschen
und Spekulatiuscrunch, mit Sahne garniert

6,4



Allerlei Kleinigkeiten.....

Friesische Hochzeitssuppe

Hühnerkraftbrühe mit Fleischbällchen und Gemüseeinlage
chicken broth with meatballs and vegetables

3,9

Bremer Kartoffelsuppe⁵

mit Räucherspeck
potato soup with bacon

4,7

Currywurst²

die „Große“ mit Pommes frites
sausage with curry ketchup and large serving fries

8,4

XXL-Currywurst²

(400 gr.) mit Pommes frites
XXL sausage (400 gr.) served with curry ketchup and fries

13,4



Gesundes aus dem Garten

Beilagensalat vegetarisch

Knackig frische Salate vom Markt mit Joghurtdressing

3,9

side salad with yoghurt dressing

Großer Salatteller vegetarisch

Knackig frische Salate, dazu Baguette *mixed salad with bread*

8,9

mit gebratenem Lachsfilet *with grilled salmon*

12,9

mit gebratenen Hühnerfilets *with grilled chicken*

12,9

Die Salate können mit Joghurt-³ oder mit Balsamicoessig und Olivenöl serviert werden.

Salads are served with a choice of yoghurt dressing or balsamic vinegar and olive oil

Hein's Gartenkartoffel vegetarisch

Große Ofenkartoffel mit Sour-Cream³ am Salatbeet

7,9

baked potato with sour cream, served with salad

Backfisch erleben...

jeweils mit Friesen- und Remouladendip

Nordischer Backfisch

mit unseren hausgemachten Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln^{1,2}

11,9

fish fried in our homemade batter served with fried potatoes with bacon and onions

Britischer Backfisch (Fish & Chips)

mit Friesenpommes, Mayonnaise und Ketchup

11,9

fish fried in our homemade batter served with fries and mayonnaise or ketchup

Störtebeker Backfisch

mit unserem Speckkartoffelsalat

11,9

fish fried in our homemade batter served with potato salad with bacon



Schnitzel genießen...

Schnitzel Wiener Art

Schweineschnitzel mit Pommes frites und einem Beilagensalat
breaded pork schnitzel served with fries and side salad

12,9

Bremer Schnitzel

Schweineschnitzel mit Speckkartoffelsalat
breaded pork schnitzel served with potato salad with bacon

12,9

Friesenjäger Schnitzel

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, dazu geben wir unsere hausgemachten Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln^{1,2}
breaded pork schnitzel with cream sauce, served with homemade fried potatoes, bacon and onions

13,9

Vegetarisches Schnitzel

vegetarisch

Zwei panierte fleischlose Schnitzel mit Salatbeilage an Joghurtdressing und einer Ofenkartoffel mit Sour-Cream³
two vegetarian schnitzel with side salad, yoghurt dressing and baked potato with sour cream

12,9



Nordische Klassiker

Windjammer Labskaus¹

mit Spiegelei, Matjesfilet, rote Bete und Gewürzgurke¹

11,9

regional lobscouse with soused herring, beetroot, fried egg and pickle

Bremer Knipp

Zwei Scheiben braun gebratenes Original Knipp

mit deftigen Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln^{1,2} und Gewürzgurke¹

9,9

two slices of grilled pork and grits sausage served with fried potatoes, bacon, onions and pickle

Elbe-Weser-Platte

Eine Scheibe braun gebratenes Knipp an Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln^{1,2}

dazu „Windjammer Labskaus“¹ mit Spiegelei, rote Bete und Gewürzgurke¹

15,8

slice of grilled pork and grits sausage with fried potatoes, bacon and onions, with a portion of lobscouse served with fried egg, beetroot and pickle



ANNO  1990

Besuchen Sie auch das Schüttinger
und genießen Sie das naturtrübe Bier
aus der rustikalen Gasthausbrauerei
gleich nebenan....



Vom Grill

Gebratene Schweinerückensteaks

mit Kräuterbutter, grünen Bohnen und hausgemachten Bratkartoffeln 12,9
pork saddle steak with herb butter, green beans and homemade fried potatoes

Grillhaxe

Ganze ofenfrische Grillhaxe *(solange der Vorrat reicht)*
mit unseren hausgemachten Bratkartoffeln und Krautsalat 14,8
pork knuckle with homemade fried potatoes and coleslaw

Fitnesssteller

Gegrillte Hähnchenbrust mit Kräuterbutter und Salatbeilage,
dazu servieren wir eine Ofenkartoffel mit Sour-Cream³ 14,9
grilled chicken breast filet with herb butter, side salad and baked potato with sour cream

Bremer Grillplatte

Hähnchenbrust, Rindermedaillon und Schweinerückensteak mit Kräuterbutter,
dazu geben wir grüne Bohnen, eine Speckscheibe¹
und eine Ofenkartoffel mit Sour Cream³ 21,9
*chicken breast filet, beef medallion and pork saddle steak with herb butter, green beans and bacon,
served with baked potato and sour cream*

Hanseatisches Rumpsteak vom Grill (ca. 220 g)

mit Kräuterbutter, grünen Bohnen und
einer Ofenkartoffel mit Sour Cream³ 21,8
rumpsteak (220 g) with herb butter, green beans and baked potato with sour cream



Alles aus dem Meer

Brathering „süß-sauer“

Zwei Heringe mit marinierten Zwiebeln und Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln^{1,2} 12,8
two pickled fried herring with marinated onions and fried potatoes with bacon and onions

Matjes Norddeich

Drei zarte Matjesfilets mit Hausfrauensauce
und Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln^{1,2} 14,9
three soured herring filets with homemade sauce, fried potatoes, bacon and onions

Gebratenes Zanderfilet

mit Buttersauce und pikantem Marktgemüse² und Petersilienkartoffeln 14,4
grilled pike-perch with market vegetables and parsley potatoes

Gebratenes Lachsfilet

mit frischem Marktgemüse und einer Ofenkartoffel mit Sour Creme³ 15,8
grilled salmon steak with market vegetables and baked potato with sour cream

Genießer-Fischteller

Gebratenes Lachs- und Zanderfilet mit zerlassener Buttersauce
auf pikantem Marktgemüse² mit Salzkartoffeln 19,9
grilled salmon and pike-perch fillet with melted butter, market vegetables and boiled potatoes



Friesenhof Bremen

Hinter dem Schütting 12-13
28195 Bremen

Tel. 0421-3376666 | Fax 0421-3376699

www.Friesenhof-Bremen.de

Mail: Info@Friesenhof-Bremen.de