

*vom 27.11.2019 -
03.01.2020*



FRIESENHOF

**Speisekarte
in der Weihnachtszeit**





Wintergerichte

Steinpilzcremesuppe

mit Sahnehaube

5,4

Braunkohlteller

mit Kasseler und Pinkel oder Kochwurst,
dazu reichen wir Salzkartoffeln⁵

12,9

Große Braunkohlplatte

mit Pinkel, Kasseler und Kochwurst¹,
dazu reichen wir Salzkartoffeln⁵

15,9

Gebratenes Kabeljaufilet

mit Wirsing in Dijon-Senfsauce und Salzkartoffeln

16,5

Gebratenes Hirschsteak

mit geschmorten Champignons, Rotkohl,
Preiselbeersauce und Kroketten

24,9

Geschmorte Entenbrust

an Orangensauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten

23,8

Wintereis

Nougat-Mousse mit Honig und gerösteten Mandeln verfeinert
an einer Kugel Vanilleeis mit Sahnetupferl

6,4



Allerlei Kleinigkeiten.....

Friesische Hochzeitssuppe

Hühnerkraftbrühe mit Fleischbällchen und Gemüseeinlage
chicken broth with meatballs and vegetables

4,9

Bremer Kartoffelsuppe⁵

mit Räucherspeck
potato soup with bacon

5,8

Currywurst²

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

8,9

XXL-Currywurst²




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

13,9

Zusatzstoffe: ¹mit Konservierungsstoffen, ²mit Farbstoffen, ³mit Geschmacksverstärker, ⁴mit Süßungsmittel, ⁵geschwefelt
Weitere Angaben zu Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Verbraucherhinweise erhalten Sie gerne von unserem Servicepersonal. Allergene
Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der am Tresen ausliegenden separaten Aufschlüsselung – Danke! Alle Preise in € angegeben.



Gesundes aus dem Garten

Beilagensalat 	
Knackig frische Salate vom Markt mit Joghurtdressing <i>side salad with yoghurt dressing</i>	4,4
Großer Salatteller 	
Knackig frische Salate, dazu Baguette <i>mixed salad with bread</i>	9,5
mit gebratenem Lachsfilet <i>with grilled salmon</i>	15,8
mit gebratener Hähnchenbrust <i>with grilled chicken</i>	13,9
<i>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</i>	
Hein's Gartenkartoffel 	
Große Ofenkartoffel mit Sour-Cream ³ am Salatbeet <i>baked potato with sour cream, served with salad</i>	8,9

Backfisch erleben...

jeweils mit Friesen- und Remouladendip

Nordischer Backfisch	
mit unseren hausgemachten Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln ^{1,2} <i>fish fried in our homemade batter served with fried potatoes with bacon and onions</i>	12,8
Britischer Backfisch (Fish & Chips)	
mit Friesenpommes, Mayonnaise und Ketchup <i>fish fried in our homemade batter served with fries and mayonnaise or ketchup</i>	12,8
Störtebeker Backfisch	
mit unserem Speckkartoffelsalat <i>fish fried in our homemade batter served with potato salad with bacon</i>	12,8



Schnitzel genießen...

Schnitzel Wiener Art

Schweineschnitzel mit Pommes frites und einem Beilagensalat

15,5

breaded pork schnitzel served with fries and side salad

Bremer Schnitzel

Schweineschnitzel mit Speckkartoffelsalat

15,5

breaded pork schnitzel served with potato salad with bacon

Friesenjäger Schnitzel

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, dazu geben wir unsere hausgemachten Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln^{1,2}

17,5

breaded pork schnitzel with cream sauce, served with homemade fried potatoes, bacon and onions

Vegetarisches Schnitzel



Zwei panierte fleischlose Schnitzel mit Salatbeilage an Joghurtdressing und einer Ofenkartoffel mit Sour-Cream³

14,6

two vegetarian schnitzel with side salad, yoghurt dressing and baked potato with sour cream



Nordische Klassiker

Windjammer Labskaus¹

mit Spiegelei, Matjesfilet, rote Bete und Gewürzgurke¹

12,9

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

12,8

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

17,9

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 14,4
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 17,8
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 22,9
*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 22,8
rumpsteak (220 g) with herb butter, green beans and baked potato with sour cream



Alles aus dem Meer

Brathering „süß-sauer“

Ein Hering mit marinierten Zwiebeln und Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln^{1,2} 10,9

one pickled fried herring with marinated onions and fried potatoes with bacon and onions

oder zwei für den großen Hunger

or very hungry? Take two

14,8

Matjes Norddeich

Drei zarte Matjesfilets mit Hausfrauensauce
und Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln^{1,2}

15,9

three soured herring filets with homemade sauce, fried potatoes, bacon and onions

Gebratenes Zanderfilet

mit Buttersauce und pikantem Marktgemüse² und Petersilienkartoffeln

15,9

grilled pike-perch with market vegetables and parsley potatoes

Gebratenes Lachsfilet

mit frischem Marktgemüse und einer Ofenkartoffel mit Sour Creme³

17,5

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

21,9

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