Brammers Landhotel zum Wietzetal

Brammer´s Aperitif

„Lillet Berry“ mit Schweppes Wild Berry und Früchte	5,90 €
„Aperol Spritz“ mit Sekt, Sodawasser, Eiswürfel	5,90 €
„Limoncello Spritz“ mit Sekt, Schweppes Bitter Lemon und Eiswürfel	5,90 €

Brammer´s Klassiker

„Försterpfanne“ Schnitzel mit Zwiebeln, Schinken, Champignons und Käse gratiniert, dazu Bratkartoffeln und bunter Salat	19,90€
„Grillpfanne“ Medaillon vom Schwein, Pute und Rind mit Zwiebeln, Champignons, und Bratkartoffeln, buntem Salat	22,80€

Brammers Landhotel zum Wietzetal

aus Brammer´s Suppenküche

"Hochzeitssuppe" mit Nudeln, Spargel, Fleischklößchen und Eierstich, gekocht nach Oma Brammers Rezept.	5,20 €
Mediterrane Tomatensuppe Mit Sahnehaube und Croutons	5,20 €
Zwiebelsuppe überbackene mit Käse und Toast und einem Hauch aus der Provence	5,20 €

Aus der Salatbar

Beilagen Salat	3,90 €
Kleine Salatschale	5,20 €
„Stammbrüdersalat" Gemischte Salatauswahl mit Streifen von jungem Gouda und gebratenen Hähnchenbrust	14,90€

Wahl weise mit :

Balsamico-Dressing,
Sahne-Joghurt-Dressing
oder
Essig und Öl

Brammers Landhotel zum Wietzetal

Rusticales

Riesencurrywurst mit Pommes frites	7,90 €
Sauerfleisch in Aspik hausgemachte Bauchfleisch süß-sauer eingelegt mit Bratkartoffen	13,50€
Bauernfrühstück „Heidepizza“ gebratene Kartoffelscheiben mit Schinkenwürfeln und gequirltem Eier	11,50€

Für die Kids

Chicken Nuggets mit Pommes frites	6,50 €
Spaghetti mit Tomatensoße	5,00 €
Fischstäbchen mit Pommes frites	5,50 €
kleines Schweineschnitzel mit Gemüse und Pommes frites	8,50 €
kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites	6,50 €

Brammers Landhotel zum Wietzetal

Geflügel

Bandnudeln unter der gebratenen Hähnchenbrust, gratiniert mit Käsesahnesoße	13,50 €

aus der Schnitzelpfanne

Schweineschnitzel mit...	10,50€
„Jägerschnitzel“ geschmorte Zwiebeln und Champignons...	13,50€
Zigeunerschnitzel“ Schnitzel mit Ragout von Tomaten, Paprika und Champignons Beilage nach Wahl	13,50€
„Pfefferschnitzel Natur“ scharfe Pfeffersoße und Salatteller...	15,90€
„Rahmschnitzel paniert“ Champignonrahmsoße und Salate der Saison...	16,90€

Wählen Sie bitte aus den folgenden Beilagen:

hausgemachte Bratkartoffeln, Kroketten oder Pommes

Brammers Landhotel zum Wietzetal

Steak´s beim Brammer

Zwiebelrumpsteak
mit geschmorten Zwiebeln

180 g 26,90 €
250 g 33,90 €

Pfeffersteak
Rumpsteak mit scharfer Pfeffersoße

180 g 26,90 €
250 g 33,90 €

Kräutersteak
Gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter,
Champignons,

180 g 26,90 €
250 g 33,90 €

Zu diesen Gerichten reichen wir Ihnen Salate der Saison

Wählen Sie selbst aus folgenden Beilagen:

Kroketten , Pommes frites , Bratkartoffeln

Die Einkaufspreise für Roastbeef haben sich nahezu verdoppelt, so dass wir um einen Teil der Preissteigerung weitergeben müssen.

Reservierung unter 05196-395 Öffnungs- und Abholzeiten:
Neu!!! Montag & Dienstag Ruhetag
Mittwoch bis Freitag von 17.00 bis 21.00 Uhr.
Samstag ab 14.00 Uhr Kaffee und Kuchen und
warme Küche von 17.00 Uhr bis 21.00 Uhr
Sonntag von 11.30 Uhr bis 14:00 Uhr und 17:00 Uhr bis 21.00 Uhr

Brammers
Landhotel
zum Wietzetal

Spezialitäten der Saison

Labskaus
Das alte Seemannsgericht
feines Püree vom gepökelten Rindfleisch
und Kartoffeln mit Rote Bete, Matjes und 2 Spiegeleier 17,90 €

gebratener Lachssteaks auf frischem Pfannengemüse
mit Bratkartoffeln und Senfsoße 20,90€

Brammers Paella
Gemüserisotto mit gebratenem Lachsforellenfilet,
Zander und Riesengarnelen 23,90 €

Pannenfisch
gebratenes Seelachsfilet auf Bratkartoffeln mit Senfsauce
und Marktsalat 20,90 €

Vegetarisch

Schupfnudeln mit frischem sautiertem Gemüse und
Kräuterquark 14,90€

Ziegenkäse-Burger
Pfannengemüse und gebratener Ziegenkäse mit
Feigensenf 16,90€

Dessert

Kaiserschmarrn mit :
2 Kugeln Vanilleeis 10,90 €
Apfelmus 9,90 €
Vanilleeis und Apfelmus 11,90 €