

Brammer's Aperitif

- „Lillet Berry“ mit Schweppes Wild Berry und Früchte 7,50 €
- „Aperol Spritz“ mit Sekt, Sodawasser, Eiswürfel 7,50 €
- „Limoncello Spritz“ mit Sekt, Schweppes Bitter Lemon und Eiswürfel 7,50 €

Brammer's Klassiker

- „Försterpfanne“
Schnitzel mit Zwiebeln, Schinken, Champignons und Käse gratiniert, dazu Bratkartoffeln und bunter Salat 23,90€
- „Grillpfanne“
Medaillon vom Schwein, Pute und Rind mit Zwiebeln, Champignons, und Bratkartoffeln, buntem Salat 27,90€



Brammers Landhotel zum Wietzetal

aus Brammer's Suppenküche

"Hochzeitssuppe"

mit Nudeln, Spargel, Fleischklößchen
und Eierstich, gekocht nach Oma Brammers Rezept.

6,90 €

Mediterrane Tomatensuppe
Mit Sahnehaube und Croutons

6,90 €

Aus der Salatbar

Beilagen Salat

5,90 €

Kleine Salatschale

8,90 €

„Stammbrüdersalat“

Gemischte Salatauswahl mit Streifen von jungem Gouda
und gebratenen Hähnchenbrust

19,50€

Wahl weise mit :

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



Brammers Landhotel

zum Wietzetal
11,90 €

Rusticales

Riesencurrywurst
mit Pommes frites

Heidjerknipp
gewolfte Schweine- und Rindfleisch in der Pfanne angebraten, mit Piment
und Pfeffer gewürzt, servieren wir Ihnen mit Bratkartoffeln
und Salat der Saison

17,90€

Sauerfleisch in Aspik
hausgemachtes Bauchfleisch süß-sauer eingelegt
mit Bratkartoffeln

16,50€

Bauernfrühstück „Heidepizza“
gebratene Kartoffelscheiben mit Schinkenwürfeln
und gequirtem Eier

13,90€

Für die Kids

Chicken Nuggets mit Pommes frites

7,90 €

Spaghetti mit Tomatensoße

5,90 €

Fischstäbchen mit Pommes frites

6,90 €

kleines Schweineschnitzel mit Gemüse und Pommes frites

10,90€

kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites

7,90 €

Geflügel

Bandnudeln
unter der gebratenen Hähnchenbrust,
gratiniert mit Käsesahnesoße 16,90 €

aus der Schnitzelpfanne

Schweineschnitzel mit... 13,90€

„Jägerschnitzel“
geschmorte Zwiebeln und Champignons... 16,90€

Zigeunerschnitzel“
Schnitzel mit Ragout von Tomaten,
Paprika und Champignons Beilage nach Wahl 16,90€

„Pfefferschnitzel Natur“
scharfe Pfeffersoße und Salatteller... 19,90€

„Rahmschnitzel paniert“
Champignonrahmsöße und Salate der Saison... 20,90€

Wählen Sie bitte aus den folgenden Beilagen:

· hausgemachte Bratkartoffeln, Kroketten oder Pommes

Steak's beim Brammer

Rumpsteak

180 g 22,90 €
250 g 29,90 €

Wählen Sie selbst aus Kroketten, Pommes frites oder Bratkartoffeln

Zusätzliche Beilagen zur Wahl

- kleine bunter Salat der Saison 5,90 €
- Schmorzwiebeln 2,90 €
- Champignons 2,90 €
- Pfeffersoße 2,90 €
- buntes Pfannengemüse 5,90 €
- Kräuterbutter 2,00 €

Reservierung unter 05196-395 Öffnungs- und Abholzeiten:

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

Labskaus

Das alte Seemannsgericht

*feines Püree vom gepökelten Rindfleisch
und Kartoffeln mit Rote Bete, Matjes und 2 Spiegeleier* 20,90 €

*gebratene Lachsforellenfilets von Winkelmanns Heidefisch
auf frischem Gemüse in pikantem grünem Cocoscurry
dazu reichen wir Basmatireis* 24,90 €

*9 gebratene Riesengarnelen mit Spaghetti und
Zuckerschoten in Zitronenbutter* 23,90 €

*Scholle im ganzem gebraten in zerlassenen Butter mit
Heidekartoffeln und buntem Salat* 23,90 €

Pannenfisch

*gebratenes Seelachsfilet auf Bratkartoffeln mit Senfsauce
und Marktsalat* 24,90 €

Vegetarisch

*Ziegenkäse-Burger
mit frischem Pfannengemüse, gebratenen Ziegenkäse und
Zwetschgen-Chuchtnay* 20,90 €

frische Gemüse-Pfanne in Cocos-Curry mit Butterreis 15,90 €

Dessert

Kaiserschmarrn mit :
2 Kugeln Vanilleeis 12,50 €

Apfelmus 11,40 €

Vanilleeis und Apfelmus 13,70 €