

Brammer's Aperitif

"Lillet Berry" mit Schweppes Wild Berry und Früchte	7,50€
"Aperol Spritz" mit Sekt, Sodawasser, Eiswürfel	7 <mark>,50 €</mark>
"Limoncello Spritz" mit Sekt, Schweppes Bitter Lemon	
und Eiswürfel	7,50€

Brammer's Klassiker

"Försterpfanne"	
Schnitzel mit Zwiebeln, S <mark>chinken, Champi</mark> gnons	97.5
und Käse gratiniert, dazu Bratkartoffeln und bunter Salat	23 <mark>,90€</mark>
"Grillpfanne"	
Medaillon vom Schwein, Pute und Rind mit Zwiebeln,	
Champignons, und Bratkartoffeln, buntem Salat	27 <mark>,90€</mark>

aus Brammer's Suppenküche

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

6,90€

Sandhotel

zum Wietzetal

Brammers

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

Rusticales

Riesencurrywurst mit Pommes frites Brammers andhotel zum Wietzetal

11,90€

16,50€

13,90€

Heidjerknipp

gewolftes 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

Bauernfrühstück "Heidepizza" gebratene Kartoffelscheiben mit Schinkenwürfeln

Für die Kids

und gequirltem Eier

Chicken Nuggets mit Pommes frites	7 <mark>,90 €</mark>
Spaghetti mit Tomatensoße	5 <mark>,90 €</mark>
Fischstäbchen mit Pommes frites	6 <mark>,90 €</mark>
kleines Schweineschnitzel mit Gemüse und Pommes frites	10 <mark>,90€</mark>
kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites	7 <mark>,90 €</mark>



<u>Geflügel</u>

Bandnudeln	
unter der gebratenen Hähnchenbrust,	
gratiniert mit Käsesahnesoße	16 <mark>,90 €</mark>
aus der Schnitzelpfanne	
Schweineschnitzel mit	13,90€
	13,500
"Jägerschnitzel"	
geschmorte Zwiebeln und Champignons	16,90€
THE TANK THE STATE OF THE STATE	
Zigeunerschnitzel"	
Schnitzel mit Ragout von Tomaten,	
Paprika und Champignons Beilage nach Wahl	16,90€
"Pfefferschnitzel Natur"	
scharfe Pfeffersoße und Salatteller	19 <mark>,90€</mark>
"Rahmschnitzel paniert"	
Champignonrahmsoße und Salate der Saison	20 <u>,</u> 90€
William Control	
Wählen Sie bitte aus den folgenden Beilagen:	
hausgemachte Bratkartoffeln Kreketten ader Bereiten	
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



Spezialitäten der Saison

Grünkohl mit zwei Bregenwürsten,
hausgemachte Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln 21,90€

Gulasch vom Heimischen Wild und Champignons mit
Butterspätzle und buntem Salat 21,90 €

gebratener Lachs auf sautierter Paprika und Rucola mit

Orangen-Vanille-Soße dazu reichen wir Heidekartoffeln 24,90 €

Vegetarisch

Ziegenkäse-Burger mit frischem Pfannengemüse, gebratenen Ziegenkäse und	ST
Zwetschgen-Chutney	20 <mark>,90 €</mark>
frische Steinpilztortellini <mark>in Orangen-Vanill</mark> e-Soße mit	
Paprika und Rucola	21 <mark>,90 €</mark>

Dessert

Kaiserschmarrn mit :	
2 Kugeln Vanilleeis	12,50 €
Apfelmus	11,40 €
Vanilleeis und Apfelmus	13,70 €