

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

Rusticales

Riesencurrywurst
mit Pommes frites

11,90 €

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€

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 €



Brammers Landhotel zum Wietzetal

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“

Champignonrahmsoße und Salate der Saison...

20,90€

Wählen Sie bitte aus den folgenden Beilagen:

hausgemachte Bratkartoffeln, Kroketten oder Pommes



Brammers *Landhotel* *zum Wietzetal*

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:

Unsere Öffnungszeiten fürs Restaurant

Montag & Dienstag Ruhetag (außer an Feiertagen)

Warme Küche

Mittw. bis Sa. 17.00 bis 21.00 Uhr

Sonn- & Feiertagen 11.30 bis 14.00 Uhr 17.00 bis 21.00 Uhr

Kaffee & Kuchen

Samstag ab 14.00 Uhr

Sonntag ab 11.30 Uhr

So lange der Vorrat reicht



Brammers *Landhotel* *zum Wietzetal*

Spezialitäten der Saison

Sauerfleisch in Aspik
hausgemachtes Bauchfleisch süß-sauer eingelegt
mit Bratkartoffeln 16,50€

2 Matjesfilets mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken und
Hausfrauensoße dazu reichen wir Bratkartoffeln 18,90 €

gebratene Zander
auf glasiertem Karotten-Kaiserschoten-Gemüsemit
Tonkabohnen-Cocos-Soße dazu reichen wir Basmatireis 24,90 €

Scholle „ Finkenwerder Art „
gebraten ganze Scholle mit zerlassener Speckbutter,
Heidekartoffeln und bunten Salat 24,90 €

Vegetarisch

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

Dessert

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

Drei Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne 11,50 €