

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€

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“
Champignonrahmssoße 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

Spezialitäten der Saison

<i>Cremesuppe von Hokkaidokürbis</i>	6,90 €
<i>Medaillons vom Rotschmaltier auf Rahmwirsing mit Pastinaken-Kartoffelpüree</i>	29,90 €
<i>Tranchen vom Hirschkalbsbraten mit Wacholderrahm, Preiselbeeren, Apfelrotkraut und Heidekartoffeln</i>	27,90 €
<i>Hirschedelgulasch mit Champignons und Butterspätzle dazu reichen wir einen buntem Salat</i>	23,90 €
<i>Heidschnuckenbraten aus der Keule mit Butterbohnen, Wacholderrahm, Preiselbeeren und Heidekartoffeln</i>	31,90 €
<i>gebratener Wolfsbarsch auf Kürbis-Spitzkohl-Gemüse im Sud dazu reichen wir Bulgur</i>	24,90 €

Vegetarisch

<i>Ziegenkäse-Burger mit karamellisiertem Hokkaido Kürbis, gebratenen Ziegenkäse und Feigen-Chutney</i>	20,90 €
---	---------

Dessert

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