

## Warme Küche zur Lieferung & Abholung

auf Vorbestellung - von Mittwoch bis Sonntag

11:30-14.00 & 17.00 – 19.00 Uhr

### Suppen & Salat

**Ur - Karotten-Cremesüppchen** mit Kalbsnocken – **5,90**

**Ungarischer Gulaschtopf** – **7,90**

Zartes Rinder- & Schweinefleisch mit frischem Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln & erlesene Gewürze geben dieser Suppe den unvergleichlichen Geschmack

**Salatvariation „Hähnchenbrust“** – **12,40**

Knackige Salate mit Tomate, Gurke & Ei dazu gebratene Hähnchenbruststreifen & Baguette

### Vegetarisch & Vegan

**Gefüllte Pasta "Steinpilze"** – **10,90**

in fein sämiger Steinpilzsauce mit Kräutern

**Pasta "Spinaci"** – **10,90**

Blattspinatfüllung | Olivenöl | Tomaten | Ruccola



### Die besten Haxen der Stadt!

**Schweine - Grillhaxe** (ca. 1200g) mit Landbrot - **15,90**

**Portion Grillhaxe** - **12,90**

mit Rotkraut und Kartoffelknödeln

### Aus Neptuns Reich

**Fisch-Grillteller** - **18,90**

Lachs- & Zanderfilet mit Garnelen auf Hummerbuttersauce dazu Kräuterpolenta & konfierte Cocktailtomaten

### Pfälzer Dauerbrenner

**\* Schnitzel-Büffet ab 4 Personen; pro Pers. 13,90**

mit Hähnchen-; Schweineschnitzeln & Salatteller sie wählen 2 Saucen aus 5 Saucen

Waidmann-, Rahm-, Pfefferrahm-, Puszta-, Käsesauce dazu wählen Sie 2 Beilagen aus 5:

Spätzle, Schupfnudeln, Kroketten, Rösti, Kartoffelwürfel

### Winter-Kost

**\* Pfälzer Büffet ab 4 Personen; pro Pers. 12,90**

Bratwurst, Leberknödel, Saumagen, Blutwurst auf Sauerkraut mit Kartoffelstampf & Bratensauce

**Pfälzer Teller** - **12,90**

mit Bratwurst, Leberknödel, Saumagen auf Sauerkraut mit Landbrot

**\* Bayrisches Büffet ab 4 Personen; pro Pers. 13,90**

Grillhaxe, Spießbraten, Nürnberger Bayrisch Kraut, Serviettenknödel & Bratensauce

**\* Braten-Büffet ab 4 Personen; pro Pers. 14,90**

Rindsroulade, Sauerbraten, Spießbraten Speckrosenkohl oder Schwarzwurzelgemüse dazu Serviettenknödel oder Kartoffelknödel

**\* Zubereitungszeit ca. 2 Stunden, zu jedem Büffet, erhalten Sie gratis 1 Ltr. Bier!**

### Bratenteller

**Rindsroulade** | Rotkraut | Kartoffelknödel - **15,90**

**Sauerbraten** | Schwarzwurzelgemüse | Serviettenknödel- **15,90**

**Spießbraten** | Speck-Rosenkohl | Kartoffelknödel- **14,90**

### Aus dem Pfälzer Jagdrevier..mehr Bio geht nicht!

**Wildschweinbraten in pikanter Sauce** - **15,90**

Rotwein-Preiselbeeren-Birne dazu Kartoffelknödel



**Wildragout „Jennerwein“\*** – **13,90**

mit Pfälzer Dornfelder abgelöscht, behutsam geschmort, mit Naturgewürzen und Waldpilzen verfeinert dazu Spätzle und Preiselbeeren

**Hausgem. Gänseschmalz mit Baguette** - **3,50**

### Dessert

**Bratapfel-Tiramisu** - **4,90**

## Altes Schlößchen - Weinverkauf ab Bremerhof:

### Weißweine

<b>Riesling halbtrocken</b> fruchtig, feiner Pfirsichduft, spritzig	1,0 l	<b>4,60</b>
<b>Riesling trocken</b> herb, feines Pfirsich-Bukett	1,0 l	<b>4,60</b>
<b>Kerner Kabinett mild</b> Prädikatswein, vollfruchtig, zarter Körper	1,0 l	<b>4,60</b>
<b>Grauburgunder trocken</b> herb, ausgewogen, milde Säure	0,75 l	<b>5,20</b>
<b>Weissburgunder feinherb</b> dezente Säure	0,75 l	<b>5,20</b>
<b>Chardonnay trocken</b> frische Frucht, kräftig, milde Säure	0,75 l	<b>5,20</b>
<b>Elegance Riesling QbA - trocken</b> fruchtig, dezente Säure, süffig	0,75 l	<b>7,30</b>
<b>Elegance Weißburgunder trocken</b> Erlesene Qualitätsweine, aus ertragsreduzierten Weinbergen.	0,75 l	<b>7,30</b>
<b>Sauvignon Blanc trocken</b> dezente grüne Paprika, gelbe Früchte	0,75 l	<b>7,30</b>
<b>Weißherbst / Rosé</b>		
<b>Portugieser mild</b> süffig, klassischer Pfälzer Roséwein	1,0 l	<b>4,60</b>
<b>Dornfelder Rose halbtrocken</b> feiner Rosé mit frischer Frucht, feinherb	0,75 l	<b>5,20</b>
<b>Rotwein</b>		
<b>AS - Rotwein halbtrocken</b> fruchtig, harmonisch, leichter Rotweintyp	1,0 l	<b>4,60</b>
<b>Spätburgunder süffig</b> vollmundig, körperreich, samtig, mild	1,0 l	<b>6,90</b>
<b>St. Laurent feinherb</b> herzhaft, feine Rasse, feinfruchtig	0,75 l	<b>5,20</b>
<b>Rubikon Cuvée lieblich</b> fruchtbetont, feine Süße, vollmundig	0,75 l	<b>5,20</b>
<b>Dornfelder Rotwein trocken</b> dunkel, ausdrucksvoll,	1,0 l	<b>6,90</b>
<b>St. Laurent Elegance trocken</b> dunkel, kräftige Frucht, elegant	0,75 l	<b>7,80</b>
<b>AS - Secco Weiss trocken</b>	0,75 l	<b>5,60</b>
<b>Bremerhöfer Hirschkuß Kräuterlikör</b>	1,0 l	<b>24,50</b>



## Abhol- & Lieferservice

auf Vorbestellung - von Mittwoch bis Sonntag

11:30-14:00 & 17:00 - 19:00 Uhr

Bei Lieferung verrechnen wir eine Logistikpauschale von 10 € im Stadtgebiet, diese würde bei Selbstabholung natürlich nicht anfallen.

Zum Schutz der Umwelt liefern wir Büffets nur im professionellen Edelstahl-Warmhaltebehälter. (50€ Pfand)

Um unseren Qualitätsstandard zu gewährleisten, beträgt die Büffet-Zubereitungszeit ca. 2 Stunden, zu jedem Büffet, erhalten Sie gratis 1 Ltr. Bier!

... die Idylle im Pfälzer Wald



Bremerhof 1 | 67663 Kaiserslautern

Tel: (0631) 316320

www.bremerhof-kl.de