

Suppen

Spargelcremesuppe 7,50

mit Spargelstücken, Sahnehaube & Mandelblättchen
Asparagus cream soup with whipped cream & Almond leaves

Ungarischer Gulaschtopf 8,90

Zartes Rinder- & Schweinefleisch mit frischem Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln & erlesenen Gewürzen geben dieser Suppe den unvergleichlichen Geschmack
Big soup terrine with Hungarian goulash soup

Salate

Feldsalat | Speck | Croutons 8,90

Lamb's Lettuce | Potato Dressing | Bacon | Croutons

Salatvariation „Pute“ 13,50

Knackige Salate mit frischen Kräutern dazu gebratenen Putenbruststreifen
Mixed salad plate with grilled chopped Turkey breast

Großer bunter Salatteller 8,90

Knackige Salate | frische Kräuter | Buttercroutons
Crunchy salad | herbs Butter croutons

Knackiger Beilagensalat 4,50

Side order salad

Vegetarisch & vegan

Pfälzer Spargelrisotto 10,90

mit Kräutercroutons
Palatinate asparagus risotto with herbal croutons

Allgäuer Käsespätzle* 8,90

mit Bergkäse, Zwiebeln & Sahne, resche Röstzwiebeln*
Spätzle noodles topped with cheese and roasted onions served



Penne "Spargel" 10,90

mit Bärlauch-Creme
Penne noodles with asparagus pieces with wild garlic cream

Flammkuchen

Flammkuchen "Elsässer Art" 10,50

mit Speck und Zwiebeln
French Flatbread "Alsace Style" with bacon and onions

Flammkuchen „Spargel“ 14,50

Pfälzer Spargel | roher Landschinken | Sc. Hollandaise
Flame cake "Asparagus" with asparagus pieces | smoked ham | Hollandaise



Flammkuchen "Vegetarisch" 11,50

mit Feta, Paprika, roten Zwiebeln & Tomaten
French Flatbread "Vegetarian" with feta, peppers, red onions & tomatoes



Flammkuchen "Vegan" 13,00

Sojacreme | Mediterranes Grillgemüse | Walnußkerne
French Flatbread, Soy cream | Mediterranean grilled vegetables | roasted walnut kernels

vom Grill & aus der Pfanne

Mariniertes Putensteak 13,50

mit Kräuterbutter an buntem Salat
Turkey steak with homemade herb butter & salad

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 12,50

dazu Pommes frites*
Lightly breaded Scaloppine „Vienna style“, with French fries

Schweineschnitzel „Waidmanns Art“ 14,50

mit Waldpilzen in Rahm dazu Pommes frites *
Lightly breaded Scaloppine, mushrooms in cream sauce | French fries

Kleines Rumpsteak "Ladys Cut" 16,90

mit Kräuterbutter an buntem Salat
N.Y. Strip "Lady's cut" with herb butter & salad

Bayrischer Zwiebelrostbraten 23,90

mit Käsespätzle
Beef roasting steak sauted onions spätzle noodles with cheese

Rumpsteak „Pfälzer Art“* 22,90

mit Röstzwiebeln dazu Pommes frites *
Beefsteak with fried onions, served with French fries.

Rumpsteak „Maître d´hôtel“* 22,90

mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites *
Beefsteak with herb butter, served with French fries.

knackigen Beilagensalat 4,50

Beilagenänderung - frittierte Kartoffeldrillinge 1,00 Aufpreis.

Was es in de Palz immer gebt

2 Pfälzer Bratwürste mittelgrob 12,50

mit Riesling-Sauerkraut und Bauernbrot
2 roasted sausages with sauerkraut and bread

Pfälzer Saumagen 12,50

mit Riesling-Sauerkraut und Bauernbrot
slice palatine saumagen with sauerkraut and bread

Rinder-Leberknödel 12,50

mit Riesling-Sauerkraut und Bauernbrot
Beef liver dumpling with sauerkraut and bread

Bremerhöfer Mix 12,50

1 Hausmacher Bratwurst & 1 Rinder-Leberknödel
mit Riesling-Sauerkraut und Bauernbrot
Roast sausage & one beef liver dumpling with sauerkraut and bread

Pfälzer Teller 14,50

1 Bratwurst; 1 Rinder-Leberknödel & 1 Scheibe Saumagen
mit Riesling-Sauerkraut und Bauernbrot
Roast sausage | beef liver dumpling | palatine saumagen | sauerkraut | bread

Inklusivpreise (Tip welcome)

Hauspezialität

Rindsroulade "Großmütterchen Art" 17,40

dazu hausgemachtes Rotkraut und Kartoffelknödel 2,4,5,6,7
Rolled beef with red wine sauce, red cabbage and potato dumplings

Aus dem Pfälzer Jagdrevier

Wildschweinbraten | pikante Sauce 17,90

Rotwein-Preiselbeeren-Birne dazu Kartoffelknödel *
wild boar roast served with potato dumplings

Wildragout „Jennerwein“* 14,50

mit Pfälzer Dornfelder abgelöscht, behutsam geschmort, mit Naturgewürzen und Waldpilzen verfeinert dazu servieren wir Spätzle *
Goulash venison with mushrooms, served with small noodles

Fisch

Räucherlachs auf Kartoffelpuffer 10,90

dazu Meerrettich-Mayonaise
Smoked salmon on potato pancakes with Horseradish mayonnaise

Brotzeit

Wurstsalat^{1,2} mit Bauernbrot 9,40

Sausage salad (sliced sausages | vinegar | oil | onions) served with brown bread.

Wurstsalat^{1,2} mit Pommes frites 10,90

Sausage salad (sliced sausages | vinegar | oil | onions) served with French fries

Wurstsalat mit gebr. Kartoffeldrillingen 11,40

Sausage salad (sliced sausages | vinegar | oil | onions) served with fried potato triplets

Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen^{1,2}

dazu Drillingen 12,40

Sausage salad (sliced sausages | sliced Cheese | vinegar | oil | onions) served with fried potato triplets

Für unsere kleinen Gäste

1 Bratwurst dazu Pommes frites 6,50

1 sausage with French fries

Kinderschnitzel dazu Pommes frites 7,50

small Lightly breaded Scaloppine „Vienna style“ French fries

Panierte Hähnchenteile 6,90

dazu Pommes frites
chicken nuggets with French fries

Portion Spätzle mit dunkler Soße 4,90

Spätzle noodles with brown sauce

Verwendete Zusatzstoffe

1. Phosphat; 2. Geschmacksverstärker; 3. mit Farbstoff; 4. konserviert; 5. mit Säuerungsmittel; 6. mit Antioxidationsmittel; 7. geschwefelt; 8. mit Süßungsmittel; 9. koffeinhaltig; 10. chininhaltig

Dessert & Kuchen

Wiener Kaiserschmarrn 6,50

mit Vanillesauce & Preiselbeeren

Lightly caramelized Pancake | vanilla sauce | Lingonberries

Wiener Apfelstrudel 6,50

Apfelstrudel aus gezogenem Strudelteig

mit Crème Vanilla Eiscreme serviert mit Schlagsahne

Apple strudel with crème vanilla ice cream and whipped cream

Gemischtes Gourmet-Eis 4,50

mit Sahne 5,00

Assorted ice cream

Walnuß-Eisbecher 5,90

Köstliche Maple Walnuts & Schoko-Eiscreme

mit Walnüssen, Nußkrokant und Schlagsahne

Delicious Maple Walnuts sundae & Chocó ice cream,
garnished with nuts and cream

Eis mit heißen Himbeeren 5,90

Zartschmelzendes Crème Vanilla Eis

mit heißen Himbeeren in Fruchtsauce

vanilla icecream with hot raspberries

Coupe Dänemark 5,90

Köstliches Creme Vanilla-Eis, garniert

mit Sahne & Schokosauce

Coupe Denmark - Delicious cream vanilla ice cream,

garnished with cream & chocolate sauce

Eierlikör-Becher 6,50

Zartschmelzendes Crème Vanilla Eis mit Eierlikör,

garniert mit Schlagsahne

Egg Nogg Delight, vanilla ice cream

egg liqueur/whipped cream

Junior-Eis 2,90

1 Kugel Eiscreme nach Wahl, garniert mit einem Topping

Delicious ice cream of your choice, garnished with a topping

Eiskaffee / Eisschokolade 4,90

Aromatischer Kaffee mit Bourbon-Vanilleeis und Sahnehaube.

iced coffee -or Chocolate with vanilla ice cream

and cream topping

Zum Kaffee bieten wir immer eine

Kuchen- und Tortenauswahl

bitte fragen Sie unsere Bedienung

Kuchen 3,30 – Torte 3,50

Inklusivpreise (Tip welcome)

Getränke

Aperitif

Secoo	0,1l	3,90
Secoo - Aperol-Sprizz	0,25l	5,50
Kaiserspritzer	0,25l	5,50
Secoo, Holundersirup, Zitrone & Soda		
Campari Soda	4 cl	5,00
Campari Orange	4 cl	5,50

Biere frisch vom Faß

0,5 l

Bilburger Premium Pils 4,80

Bilburger 0,0% Alkoholfrei 4,80

Original Hell 4,80

Radler / Cola-Bier 4,80

Hefe Hell 4,80

W/Radler - /Cola 4,80

MÜNCHEN Hefe Alkoholfrei 4,80

Flaschenbier

Original Dunkel 4,80

Leichtes Helles 2,9 % 4,80

Hofbräu Weizen kristallklar 4,80

Alkoholfreie Getränke

0,3l 0,5 l

Coca Cola 3,10 4,50

Coca Cola Zero 3,10 4,50

Fanta 3,10 4,50

Mezzo Mix 3,10 4,50

Apfelsaft, Orangensaft,

Grapefruitsaft, Traubensaft,

Johannisbeerennektar 3,10 4,70

Soft-Schorle 3,10 4,50

Bitter-Lemon 3,10 4,50

Bitter-Lemon-Schorle 3,10 4,50

Eistee Peach 2,80 3,90

Tafelwasser 2,80 3,90

Familien-Karaffe 1 Ltr 5,00

Taunussteiner Mineralwasser

medium 0,25l 2,60 0,75l 5,40

still 0,25l 2,60 0,75l 5,40

Bionade 0,33l 3,60

Warme Getränke

Fairtrade Kaffee

Haferl Kaffee 3,30

Haferl Kaffee Hag 3,30

Espresso 2,00

Espresso doppelt 3,30

Haferl Milchkafee 3,40

Haferl Cappuccino 3,40

Latte Macchiato 3,60

Haferl Chococino 3,80

(Milch, Schoko, Espresso)

Haferl heiße Schokolade 3,50

mit Milchschaum

mit Portion Schlagsahne 3,80

Glas Dallmayr Tee 2,60

Darjeeling First Flush, Earl Grey, Pfefferminze;

Gun Powder - grüner Tee; Rooibos Vanille, Waldfrüchte, Alpenkräuter, Kamille

Spirituosen 2cl

Bremerhof-Hirschkuss	3,30
Williams Birne mit Bourbon Vanille	3,00
Apfelbrand mit Chili	3,00
Pfälzer Weinbrand VSOP	3,00
Gewürztraminer Trester, Obstler	3,00
Williams Birne, Mirabellenwasser	3,00
Kirschwasser, Himbeergeist	3,00
Malteser, Ramazotti	3,00
Jack Daniels	3,80
Jacky Cola	4,80
Wodka, Bacardi, Baileys	3,30
Bacardi Cola, Wodka Orange	4,80
Tanqueray Gin Tonic	6,90

Unser Partner in Sachen Wein:
Altes Schloßchen - St. Martin

Offene Weine 0,25 l

Weißweine

Riesling halbtrocken 4,50

fruchtig, feiner Pfirsichduft, spritzig

Riesling trocken 4,50

herb, feines Pfirsich-Buket

Kerner Kabinett mild 4,50

Prädikatswein, vollfruchtig, zarter Körper

Grauburgunder trocken 5,50

herb, ausgewogen, milde Säure

Weisburgunder feinherb 5,50

dezent Säure

Chardonnay trocken 5,50

frische Frucht, kräftig, milde Säure

Weißherbst / Rosé

Portugieser mild 4,50

süßig, klassischer Pfälzer Roséwein

Dornfelder Rose halbtrocken 5,50

feiner Rosé mit frischer Frucht, feinherb

Rotwein

AS - Rotwein halbtrocken 4,50

fruchtig, harmonisch, leichter Rotweintyp

Spätburgunder süßig 5,50

vollmundig, körperreich, samtig, mild

Rubikon Cuvée lieblich 5,50

fruchtbesetzt, feine Süße, vollmundig

Dornfelder Rotwein trocken 5,50

dunkel, ausdrucksvoll

St. Laurent Elegance trocken 6,70

dunkel, kräftige Frucht, elegant

Wein-Schorle 0,5 l

süß oder sauer 5,00

Sekt & Sacco

AS Secco weiß 0,75l 22,00l

Winzer-Sekt trocken 0,75l 25,00l

Flaschengärung

Sekt Pinot Noir Rosé Brut 0,75l 25,00l

Dornfelder-Sekt trocken 0,75l 25,00l

Bayrische Biere frisch vom Fass 0,5ltr. 4,80



Leckere Pfälzer Spargel

Spargelcremesuppe 7,50

mit Spargelstücken, Sahnehaube & Mandelblättchen

Asparagus cream soup with whipped cream & Almond leaves

Portion Pfälzer Stangenspargel 16,50

& Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter dazu Kartoffel-Drillinge

asparagus to steam potatoes & Hollandaise sauce or melted butter

Stangenspargel mit Roh – Schinken 20,50

& Sauce hollandaise oder zerlassene Butter dazu Kartoffel-Drillinge

asparagus to steam potatoes & Hollandaise sauce or melted butter
& smoked ham

Stangenspargel mit Koch – Schinken 20,50

& Sauce hollandaise oder zerlassene Butter dazu Kartoffel-Drillinge

asparagus to steam potatoes & Hollandaise sauce or melted butter
& boiled ham

Spargel mit Schnitzel "Wiener Art" 21,50

& Sauce hollandaise oder zerlassene Butter dazu Kartoffel-Drillinge

asparagus to steam potatoes & Hollandaise sauce or melted butter
& pork cutlet

Stangenspargel mit Putensteak 22,50

& Sauce hollandaise oder zerlassene Butter dazu Kartoffel-Drillinge

asparagus to steam potatoes & Hollandaise sauce or melted butter
& Turkey steak

Stangenspargel | kleines Rumpsteak 29,50

& Sauce hollandaise oder zerlassene Butter dazu Kartoffel-Drillinge

asparagus to steam potatoes & Hollandaise sauce or melted butter
& small Beefsteak

Stangenspargel mit Räucherlachs 22,50

& Sauce hollandaise oder zerlassene Butter dazu Kartoffel-Drillinge

asparagus to steam potatoes & Hollandaise sauce or melted butter
& smoked salmon

Die Weinempfehlung zum Spargel:

ASPARGUS Weisswein-Cuvée feinherb 0,25l 5,90

Weisser Burgunder, Cabernet blanc, Silvaner

Öffnungszeiten:

Montag - Sonntag ab 10 Uhr geöffnet,

ab 11:30 - 21 Uhr – (Sonntags bis 20 Uhr)

durchgehend warme Küche!

Kein Ruhetag

Speisen Auswahl 22_04 A4-2 Spargel

... die Idylle im Pfälzer Wald



Bremerhof 1 | 67663 Kaiserslautern

Tel: (0631) 316320

www.bremerhof-kl.de

Suppen

Spargelcremesuppe 7,50

mit Spargelstücken, Sahnehaube & Mandelblättchen
Asparagus cream soup with whipped cream & Almond leaves

Ungarischer Gulaschtopf 8,90

Zartes Rinder- & Schweinefleisch mit frischem Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln & erlesenen Gewürzen geben dieser Suppe den unvergleichlichen Geschmack
Big soup terrine with Hungarian goulash soup

Salate

Feldsalat | Speck | Croutons 8,90

Lamb's Lettuce | Potato Dressing | Bacon | Croutons

Salatvariation „Pute“ 13,50

Knackige Salate mit frischen Kräutern dazu gebratenen Putenbruststreifen
Mixed salad plate with grilled chopped Turkey breast

Großer bunter Salatteller 8,90

Knackige Salate | frische Kräuter | Buttercroutons
Crunchy salad | herbs Butter croutons

Knackiger Beilagensalat 4,50

Side order salad

Vegetarisch & vegan

Pfälzer Spargelrisotto 10,90

mit Kräutercroutons
Palatinate asparagus risotto with herbal croutons

Allgäuer Käsespätzle* 8,90

mit Bergkäse, Zwiebeln & Sahne, resche Röstzwiebeln*
Spätzle noodles topped with cheese and roasted onions served



Penne "Spargel" 10,90

mit Bärlauch-Creme

Penne noodles with asparagus pieces with wild garlic cream

Flammkuchen

Flammkuchen "Elsässer Art" 10,50

mit Speck und Zwiebeln

French Flatbread "Alsace Style" with bacon and onions

Flammkuchen „Spargel“ 14,50

Pfälzer Spargel | roher Landschinken | Sc. Hollandaise

Flame cake "Asparagus" with asparagus pieces |

smoked ham | Hollandaise



Flammkuchen "Vegetarisch" 11,50

mit Feta, Paprika, roten Zwiebeln & Tomaten

French Flatbread "Vegetarian" with feta, peppers,

red onions & tomatoes



Flammkuchen "Vegan" 13,00

Sojacreme | Mediterranes Grillgemüse | Walnußkerne
French Flatbread, Soy cream | Mediterranean grilled vegetables | roasted walnut kernels

vom Grill & aus der Pfanne

Mariniertes Putensteak 13,50

mit Kräuterbutter an buntem Salat

Turkey steak with homemade herb butter & salad

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 12,50

dazu Pommes frites*

Lightly breaded Scaloppine „Vienna style“, with French fries

Schweineschnitzel „Waidmanns Art“ 14,50

mit Waldpilzen in Rahm dazu Pommes frites *

Lightly breaded Scaloppine, mushrooms in cream sauce | French fries

Kleines Rumpsteak "Ladys Cut" 16,90

mit Kräuterbutter an buntem Salat

N.Y. Strip "Lady's cut" with herb butter & salad

Bayrischer Zwiebelrostbraten 23,90

mit Käsespätzle

Beef roasting steak sauted onions spätzle noodles with cheese

Rumpsteak „Pfälzer Art“* 22,90

mit Röstzwiebeln dazu Pommes frites *

Beefsteak with fried onions, served with French fries.

Rumpsteak „Maître d´hôtel“* 22,90

mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites *

Beefsteak with herb butter, served with French fries.

knackigen Beilagensalat 4,50

Beilagenänderung - frittierte Kartoffeldrillinge

1,00 Aufpreis.

Was es in de Palz immer gebt

2 Pfälzer Bratwürste mittelgrob 12,50

mit Riesling-Sauerkraut und Bauernbrot

2 roasted sausages with sauerkraut and bread

Pfälzer Saumagen 12,50

mit Riesling-Sauerkraut und Bauernbrot

slice palatine saumagen with sauerkraut and bread

Rinder-Leberknödel 12,50

mit Riesling-Sauerkraut und Bauernbrot

Beef liver dumpling with sauerkraut and bread

Bremerhöfer Mix 12,50

1 Hausmacher Bratwurst & 1 Rinder-Leberknödel

mit Riesling-Sauerkraut und Bauernbrot

Roast sausage & one beef liver dumpling with sauerkraut and bread

Pfälzer Teller 14,50

1 Bratwurst; 1 Rinder-Leberknödel & 1 Scheibe Saumagen

mit Riesling-Sauerkraut und Bauernbrot

Roast sausage | beef liver dumpling | palatine

saumagen | sauerkraut | bread

Inklusivpreise (Tip welcome)

Hausspezialität

Rindsroulade "Großmütterchen Art" 17,40

dazu hausgemachtes Rotkraut und Kartoffelknödel 2,4,5,6,7
Rolled beef with red wine sauce, red cabbage and potato dumplings

Aus dem Pfälzer Jagdrevier

Wildschweinbraten | pikante Sauce 17,90

Rotwein-Preiselbeeren-Birne dazu Kartoffelknödel *
wild boar roast served with potato dumplings

Wildragout „Jennerwein“* 14,50

mit Pfälzer Dornfelder abgelöscht, behutsam geschmort, mit Naturgewürzen und Waldpilzen verfeinert dazu servieren wir Spätzle *

Goulash venison with mushrooms, served with small noodles

Fisch

Räucherlachs auf Kartoffelpuffer 10,90

dazu Meerrettich-Mayonaise

Smoked salmon on potato pancakes with Horseradish mayonnaise

Brotzeit

Wurstsalat^{1,2} mit Bauernbrot 9,40

Sausage salad (sliced sausages | vinegar | oil | onions)
served with brown bread.

Wurstsalat^{1,2} mit Pommes frites 10,90

Sausage salad (sliced sausages | vinegar | oil | onions)
served with French fries

Wurstsalat mit gebr. Kartoffeldrillingen 11,40

Sausage salad (sliced sausages | vinegar | oil | onions)
served with fried potato triplets

Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen^{1,2}

dazu Drillingen 12,40

Sausage salad (sliced sausages | sliced Cheese | vinegar | oil | onions)
served with fried potato triplets

Für unsere kleinen Gäste

1 Bratwurst dazu Pommes frites 6,50

1 sausage with French fries

Kinderschnitzel dazu Pommes frites 7,50

small Lightly breaded Scaloppine „Vienna style“ French fries

Panierte Hähnchenteile 6,90

dazu Pommes frites

chicken nuggets with French fries

Portion Spätzle mit dunkler Soße 4,90

Spätzle noodles with brown sauce

Verwendete Zusatzstoffe

1. Phosphat; 2. Geschmacksverstärker; 3. mit Farbstoff; 4. konserviert;
5. mit Säuerungsmittel; 6. mit Antioxidationsmittel; 7. geschwefelt;
8. mit Süßungsmittel; 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig

Dessert & Kuchen

Wiener Kaiserschmarrn 6,50

mit Vanillesauce & Preiselbeeren

Lightly caramelized Pancake | vanilla sauce | Lingonberries

Wiener Apfelstrudel 6,50

Apfelstrudel aus gezogenem Strudelteig

mit Crème Vanilla Eiscreme serviert mit Schlagsahne

Apple strudel with crème vanilla ice cream and whipped cream

Gemischtes Gourmet-Eis 4,50

mit Sahne 5,00

Assorted ice cream

Walnuß-Eisbecher 5,90

Köstliche Maple Walnuts & Schoko-Eiscreme

mit Walnüssen, Nußkrokant und Schlagsahne

Delicious Maple Walnuts sundae & Chocó ice cream,
garnished with nuts and cream

Eis mit heißen Himbeeren 5,90

Zartschmelzendes Crème Vanilla Eis

mit heißen Himbeeren in Fruchtsauce

vanilla icecream with hot raspberries

Coupe Dänemark 5,90

Köstliches Creme Vanilla-Eis, garniert

mit Sahne & Schokosauce

Coupe Denmark - Delicious cream vanilla ice cream,
garnished with cream & chocolate sauce

Eierlikör-Becher 6,50

Zartschmelzendes Crème Vanilla Eis mit Eierlikör,

garniert mit Schlagsahne

Egg Nogg Delight, vanilla ice cream

egg liqueur/whipped cream

Junior-Eis 2,90

1 Kugel Eiscreme nach Wahl, garniert mit einem Topping

Delicious ice cream of your choice, garnished with a topping

Eiskaffee / Eisschokolade 4,90

Aromatischer Kaffee mit Bourbon-Vanilleeis und Sahnehaube.

iced coffee -or Chocolate with vanilla ice cream

and cream topping

Zum Kaffee bieten wir immer eine

Kuchen- und Tortenauswahl

bitte fragen Sie unsere Bedienung

Kuchen 3,30 – Torte 3,50

Inklusivpreise (Tip welcome)

Getränke

Aperitif

Secoo	0,1l	3,90
Secoo - Aperol-Sprizz	0,25l	5,50
Kaiserspritzer	0,25l	5,50
Secoo, Holundersirup, Zitrone & Soda		
Campari Soda	4 cl	5,00
Campari Orange	4 cl	5,50

Biere frisch vom Faß

0,5 l

Bilburger Premium Pils 4,80

Bilburger 0,0% Alkoholfrei 4,80

Original Hell 4,80

Radler / Cola-Bier 4,80

Hefe Hell 4,80

W/Radler - /Cola 4,80

MÜNCHEN Hefe Alkoholfrei 4,80

Flaschenbier

Original Dunkel 4,80

Leichtes Helles 2,9 % 4,80

Hofbräu Weizen kristallklar 4,80

Alkoholfreie Getränke

0,3l 0,5 l

Coca Cola 3,10 4,50

Coca Cola Zero 3,10 4,50

Fanta 3,10 4,50

Mezzo Mix 3,10 4,50

Apfelsaft, Orangensaft,

Grapefruitsaft, Traubensaft,

Johannisbeerennektar 3,10 4,70

Soft-Schorle 3,10 4,50

Bitter-Lemon 3,10 4,50

Bitter-Lemon-Schorle 3,10 4,50

Eistee Peach 2,80 3,90

Tafelwasser 2,80 3,90

Familien-Karaffe 1 Ltr 5,00

Taunussteiner Mineralwasser

medium 0,25l 2,60 0,75l 5,40

still 0,25l 2,60 0,75l 5,40

Bionade 0,33l 3,60

Warme Getränke

Fairtrade Kaffee

Haferl Kaffee 3,30

Haferl Kaffee Hag 3,30

Espresso 2,00

Espresso doppelt 3,30

Haferl Milchkafee 3,40

Haferl Cappuccino 3,40

Latte Macchiato 3,60

Haferl Chococino 3,80

(Milch, Schoko, Espresso)

Haferl heiße Schokolade 3,50

mit Milchschaum

mit Portion Schlagsahne 3,80

Glas Dallmayr Tee 2,60

Darjeeling First Flush, Earl Grey, Pfefferminze;

Gun Powder - grüner Tee; Rooibos Vanille, Waldfrüchte, Alpenkräuter, Kamille

Spirituosen 2cl

Bremerhof-Hirschkuss	3,30
Williams Birne mit Bourbon Vanille	3,00
Apfelbrand mit Chili	3,00
Pfälzer Weinbrand VSOP	3,00
Gewürztraminer Trester, Obstler	3,00
Williams Birne, Mirabellenwasser	3,00
Kirschwasser, Himbeergeist	3,00
Malteser, Ramazotti	3,00
Jack Daniels	3,80
Jacky Cola	4,80
Wodka, Bacardi, Baileys	3,30
Bacardi Cola, Wodka Orange	4,80
Tanqueray Gin Tonic	6,90

Unser Partner in Sachen Wein:
Altes Schloßchen - St. Martin

Offene Weine 0,25 l

Weißweine

Riesling halbtrocken 4,50

fruchtig, feiner Pfirsichduft, spritzig

Riesling trocken 4,50

herb, feines Pfirsich-Buket

Kerner Kabinett mild 4,50

Prädikatswein, vollfruchtig, zarter Körper

Grauburgunder trocken 5,50

herb, ausgewogen, milde Säure

Weisburgunder feinherb 5,50

dezent Säure

Chardonnay trocken 5,50

frische Frucht, kräftig, milde Säure

Weißherbst / Rosé

Portugieser mild 4,50

süßig, klassischer Pfälzer Roséwein

Dornfelder Rose halbtrocken 5,50

feiner Rosé mit frischer Frucht, feinherb

Rotwein

AS - Rotwein halbtrocken 4,50

fruchtig, harmonisch, leichter Rotweintyp

Spätburgunder süßig 5,50

vollmundig, körperreich, samtig, mild

Rubikon Cuvée lieblich 5,50

fruchtbesetzt, feine Süße, vollmundig

Dornfelder Rotwein trocken 5,50

dunkel, ausdrucksvoll

St. Laurent Elegance trocken 6,70

dunkel, kräftige Frucht, elegant

Wein-Schorle 0,5 l

süß oder sauer 5,00

Sekt & Sacco

AS Secco weiß 0,75l 22,00l

Winzer-Sekt trocken 0,75l 25,00l

Flaschengärung

Sekt Pinot Noir Rosé Brut 0,75l 25,00l

Dornfelder-Sekt trocken 0,75l 25,00l

Bayrische Biere frisch vom Fass 0,5ltr. 4,80



Leckere Pfälzer Spargel

Spargelcremesuppe 7,50

mit Spargelstücken, Sahnehaube & Mandelblättchen

Asparagus cream soup with whipped cream & Almond leaves

Portion Pfälzer Stangenspargel 16,50

& Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter dazu Kartoffel-Drillinge

asparagus to steam potatoes & Hollandaise sauce or melted butter

Stangenspargel mit Roh – Schinken 20,50

& Sauce hollandaise oder zerlassene Butter dazu Kartoffel-Drillinge

asparagus to steam potatoes & Hollandaise sauce or melted butter
& smoked ham

Stangenspargel mit Koch – Schinken 20,50

& Sauce hollandaise oder zerlassene Butter dazu Kartoffel-Drillinge

asparagus to steam potatoes & Hollandaise sauce or melted butter
& boiled ham

Spargel mit Schnitzel "Wiener Art" 21,50

& Sauce hollandaise oder zerlassene Butter dazu Kartoffel-Drillinge

asparagus to steam potatoes & Hollandaise sauce or melted butter
& pork cutlet

Stangenspargel mit Putensteak 22,50

& Sauce hollandaise oder zerlassene Butter dazu Kartoffel-Drillinge

asparagus to steam potatoes & Hollandaise sauce or melted butter
& Turkey steak

Stangenspargel | kleines Rumpsteak 29,50

& Sauce hollandaise oder zerlassene Butter dazu Kartoffel-Drillinge

asparagus to steam potatoes & Hollandaise sauce or melted butter
& small Beefsteak

Stangenspargel mit Räucherlachs 22,50

& Sauce hollandaise oder zerlassene Butter dazu Kartoffel-Drillinge

asparagus to steam potatoes & Hollandaise sauce or melted butter
& smoked salmon

Die Weinempfehlung zum Spargel:

ASPARGUS Weisswein-Cuvée feinherb 0,25l 5,90

Weisser Burgunder, Cabernet blanc, Silvaner

Öffnungszeiten:

Montag - Sonntag ab 10 Uhr geöffnet,

ab 11:30 - 21 Uhr – (Sonntags bis 20 Uhr)

durchgehend warme Küche!

Kein Ruhetag

Speisen Auswahl 22_04 A4-2 Spargel

... die Idylle im Pfälzer Wald



Bremerhof 1 | 67663 Kaiserslautern

Tel: (0631) 316320

www.bremerhof-kl.de