

*Sommergarten,
Cafe & Minigolf*

**Restaurant
Zum
Platzhirsch**

Gastronomie mit



**Restaurant Zum Platzhirsch
Kuhgrabenweg 30
28359 Bremen / Nähe Universum
Telefon: +49 421 16 51 70 70
Telefax: +49 421 65 52 12**

**e-mail: info@restaurant-zum-platzhirsch.de
web: restaurant-zum-platzhirsch.de**

**Öffnungszeiten:
Dienstag bis Sonntag ab 11.30 Uhr,
montags haben wir geschlossen.
Durchgehend warme Küche von 12 Uhr bis 21 Uhr**

**Hochzeiten | Konfirmationen | Firmenfeiern
Räumlichkeiten bis 120 Personen**

Aus dem Suppentopf

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit „Pfiff“ mit Cocktailwürstchen und Speckflakons ^{1, 4, 9}	6,50 €
Kesselfrische Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln ^{1, 8}	6,80 €
Allgäuer Bergkäsesuppe ⁹	6,50 €

Brotzeiten und Schmankerl

Bayrischer Wurstsalat mit Lyoner Wurst mit Zwiebelringen, Emmentaler Käse und Bauernbrot ^{1, 3, 4, 8}	9,80 €
8 Stück Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{1, 3, 4, 8}	10,90 €
Obatzda - unsere Spezialität nach Art des Hauses angemachter Camembert und Frischkäse mit Zwiebelringen und Laugenbrezel ^{1, 8}	8,70 €
Salatteller „Surf und Turf“ Bunte Salatkomposition mit gebratenen Gambas und Rumpsteakstreifen, Balsamico Dressing und Baguette	18,80 €
Braumeistersalat Marktfrische Salate garniert mit Cherrytomaten, Paprika-, Möhren- und Gurkenstreifen, Mozzarellakugeln und saftigen Hähnchenbruststreifen ¹	16,80 €
Caesar Salat (American Style) Dazu gebratene Hähnchenbrust, Speckscheiben, Croutons, Cesar Dressing und Parmesankäse ^{1, 4, 9}	16,80 €
oder mit gebratenen Gambas, Croutons, Cesar Dressing und Parmesankäse ^{1, 3,}	17,90 €

Alle Salate werden mit einem hausgemachten Dressing und Baguette serviert.

Zur Auswahl stehen: Joghurt-, Cesar- und Balsamico Dressing^{1, 4, 7, 8, 9}

Wir informieren Sie gerne über Allergene, bitte sprechen Sie Ihre Servicekraft an. Ihr Platzhirschteam.

1 mit Konservierungsstoff, 3 mit Phosphat, 4 mit Antioxidationsmittel, 7 mit Farbstoff, 8 mit Süßungsmittel 9 mit Geschmacksverstärker

Münchner Weißwürste
kesselfrisch mit süßem Senf und Brezel ^{1, 7, 8, 9} 7,80 €

„Haxenpfanne“
Haxenfleisch mit Champignons und Zwiebeln in
Braunbiersauce, Bratkartoffeln und Spiegeleiern ^{1, 4, 9} 12,80 €

Gebräunter Leberkäse und Speckkartoffelsalat
mit zwei Spiegeleiern ^{1, 4, 9} 12,50 €

Vegetarisch

Penne alla Gorgonzola mit Champignons in Sahnesauce ¹ 12,50 €

Rote Beete Carpaccio mit Büffelmozzarella, Rucola und
Pinienkernen ^{1, 4, 9} 13,80 €

Vegetarischer Burger mit Gemüserösti, Riesen-
Champignon, Salatgurke, Tomate, Zwiebeln und
Eisbergsalat, dazu Wedges und vegane Mayonnaise 15,80 €

Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Salatteller 11,50 €

Käsespätzle mit Röstzwiebel und Salatteller 12,50 €

Pasta

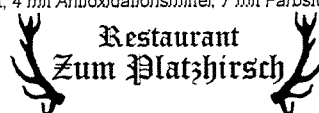
Penne „Diablo“ mit Rumpsteakstreifen, frischen
Champignons und Paprikastreifen in einer pikanten
Pfeffersauce ^{1, 8} 17,80 €

Penne „Gamberetti“ mit gebratenen Gambas,
Lauch und Cherrytomaten in Weißweinsauce 17,80 €

Penne „Speciale“
Mit Lachs in Tomatensauce und frischem
Basilikum ^{1, 8} 16,90 €

Wir informieren Sie gerne über Allergene, bitte sprechen Sie Ihre Servicekraft an. Ihr Platzhirschteam.

1 mit Konservierungsstoff, 3 mit Phosphat, 4 mit Antioxidationsmittel, 7 mit Farbstoff, 8 mit Süßungsmittel 9 mit Geschmacksverstärker



Klassiker

<i>Niederbayrischer Krustenbraten auf Braunbiersauce, Blaukraut und Kartoffelknödel</i>	^{1, 3, 8}	12,90 €
<i>Cordon bleu vom Schwein mit gekochtem Schinken und Käse gefüllt, feinen Erbsen, Sauce Hollandaise und Pommes Frites</i>	^{1, 8}	16,80 €
<i>Ofenfrische Schweinehaxe (gepökelt) auf Sauerkraut, Schwarzbiersauce und Knödel</i>	^{1, 3, 8}	16,90 €
<i>Tiroler Zwiebelrostbraten aus dem Roastbeef geschnitten mit Röstzwiebeln, Schwarzbiersauce und Käsespätzle oder Bratkartoffeln</i>	^{1, 4}	26,80 €
<i>Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce, Butterspätzle und Salat</i>		16,80 €
<i>„Platzhirsch-Pfanne“ mit Rumpsteak, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet und Marktgemüse, Champignonrahmsauce. Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln</i>	^{1, 4}	21,90 €
<i>Rumpsteak „Pariser Art“ mit Pfeffersauce, gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Pommes Frites</i>	^{1, 8}	26,80 €
<i>„Platzhirsch-Topf“ Filetmedaillons vom Schwein auf Allgäuer Käsespätzle, dazu Champignonrahmsauce, Broccoli und Salatteller</i>		19,80 €

Wir informieren Sie gerne über Allergene, bitte sprechen Sie Ihre Servicekraft an. Ihr Platzhirschteam.

1 mit Konservierungsstoff, 3 mit Phosphat, 4 mit Antioxidationsmittel, 7 mit Farbstoff, 8 mit Süßungsmittel 9 mit Geschmacksverstärker



Geschnetzelttes „Züricher Art“
mit Schweinefiletstreifen, frischen Champignons, Estragon
in Rahm, dazu Spätzle und Salatteller 16,90 €

„Crispy Chicken Burger“
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit Sweet Chili
Sauce bestrichenem Brötchen, Rucola, gehobeltem Parmesan,
Tomate, Eisberg- Krautsalat, dazu Kartoffelspalten und
Kräuterschmand ^{1, 8} 15,90 €

„Wiener Kalbsschnitzel“
in schäumender Butter gebraten mit feinen Erbsen,
Sauce Hollandaise und Pommes Frites 23,80 €

Neptun's Reigen

Norwegisches Lachsfilet, Zander und Gamba gegrillt,
Weißwein- Kräuter-Sauce, Broccoliröschen und
Kartoffelpüree 23,80 €

„Gamba Pfanne“
mit frischen Champignons, Lauchstreifen und
Cherrytomaten 19,50 €
in einer leichten Knoblauchsauce, frischen Kräutern und
Baguette ¹

Bachforelle „Müllerin“
mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salatteller 18,50 €

Wir informieren Sie gerne über Allergene, bitte sprechen Sie Ihre Servicekraft an. Ihr Platzhirschteam.

1 mit Konservierungsstoff, 3 mit Phosphat, 4 mit Antioxidationsmittel, 7 mit Farbstoff, 8 mit Süßungsmittel 9 mit Geschmacksverstärker



Regionales

„Seemannsteller“

Gebratenes Lachsfilet, Matjesfilet und Nordseekrabben,
Bratkartoffeln, Sahnemeerrettichsauce und Salatbouquet^{1, 4, 9} 19,80 €

Bremer Knipp

mit Gewürzgurke und deftigen Bratkartoffeln^{1, 4, 8} 12,80 €

Bremer Labskaus

Ein altes Seemannsgericht mit Rollmops, Rote Beete,
Gewürzgurke und zwei Spiegeleiern^{1, 8} 12,80 €

Matjesfilet „Bremer Art“

mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln^{1, 4, 8} 16,80 €

Süsse Leckereien

Kaiserschmarrn (ca. 20 min. Wartezeit)

mit Vanilleeis und Zwetschkenröster 9,50 €

„Schokotraum“

Walnuss-schoko-Brownie, Mousse au Chocolat und
eine Kugel Bourbon-Vanilleeis 8,20 €

Tiroler Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne 6,90 €

Walnuss-Eis

mit heißen Zimt-Honig-Kirschen^{1, 8} 6,80 €

Apfelküchle

mit Zimtzucker und Vanilleeis 6,50 €

Kleiner Italiener

Espresso mit Vanilleeis und Grappa⁷ 6,50 €

Sprechen Sie bitte unsere Servicepersonal auf unsere Eiskarte an !

Wir informieren Sie gerne über Allergene, bitte sprechen Sie Ihre Servicekraft an. Ihr Platzhirschteam.

1 mit Konservierungsstoff, 3 mit Phosphat, 4 mit Antioxidationsmittel, 7 mit Farbstoff, 8 mit Süßungsmittel 9 mit Geschmacksverstärker