

*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](mailto:info@restaurant-zum-platzhirsch.de)  
web: [restaurant-zum-platzhirsch.de](http://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 <sup>1, 4, 9</sup>	6,80 €
Kesselfrische Gulaschsuppe mit Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln <sup>1, 8</sup>	7,40 €
Allgäuer Bergkäsesuppe und Croutons <sup>9</sup>	6,90 €

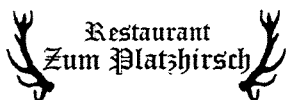
## Brotzeiten und Schmankerl

Bayrischer Wurstsalat mit Lyoner Wurst mit Zwiebelringen, Emmentaler Käse und Bauernbrot <sup>1, 3, 4, 8</sup>	9,80 €
8 Stück Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>1, 3, 4, 8</sup>	11,20 €
Obatzda - unsere Spezialität nach Art des Hauses angemachter Camembert und Frischkäse mit Zwiebelringen und Laugenbrezel <sup>1, 8</sup>	8,90 €
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 Gurken, Mozzarellakugeln und Hähnchenbrustfiletstreifen <sup>1</sup>	16,80 €
Caesar Salat (American Style) Dazu gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen, Speckscheiben, Croutons, Cesar Dressing Parmesankäse <sup>1, 4, 9</sup>	16,80 €
oder mit gebratenen Gambas, Croutons, Cesar Dressing und Parmesankäse <sup>1, 3,</sup>	17,90 €

Alle Salate werden mit einem hausgemachten Dressing und Baguette serviert.  
Zur Auswahl stehen: Joghurt-, Cesar- und Balsamico Dressing<sup>1, 4, 7, 8, 9</sup>

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 <sup>1, 7, 8, 9</sup> 8,80 €

„Haxenpfanne“  
Haxenfleisch mit Champignons und Zwiebeln in  
Braunbiersauce, Bratkartoffeln und Spiegelei <sup>1, 4, 9</sup> 13,80 €

Gebräunter Leberkäse und Speckkartoffelsalat  
mit zwei Spiegeleiern <sup>1, 4, 9</sup> 13,50 €

### Vegetarisch

Penne alla Gorgonzola mit Champignons in Sahnesauce <sup>1</sup> 13,80 €

Rote Beete Carpaccio mit Büffelmozzarella, Rucola und  
Pinienkernen <sup>1, 4, 9</sup> 14,80 €

Vegetarischer Burger mit Gemüserösti, Riesen-  
Champignon, Salatgurke, Tomate, Zwiebeln und  
Eisbergsalat, dazu Wedges und vegane Mayonnaise 16,80 €

Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Salatteller 11,80 €

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller 13,80 €

### Pasta

Penne „Diablo“ mit Rumpsteakstreifen, frischen  
Champignons und Paprikastreifen in einer pikanten  
Pfeffersauce <sup>1, 8</sup> 17,80 €

Penne „Gamberetti“ mit gebratenen Gambas,  
Lauch und Cherrytomaten in Weißweinsauce 18,80 €

Penne „Speciale“ 17,90 €  
Mit Lachs, Cherrytomaten und Lauch in  
Tomatensahnesauce und frischem Basilikum <sup>1, 8</sup>

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 an Braunbiersauce, hausgemachten Rotkohl und Kartoffelknödel <sup>1, 3, 8</sup></i>	14,30 €
<i>Cordon bleu vom Schwein mit gekochtem Schinken und Käse gefüllt, feinen Erbsen, Sauce Hollandaise und Pommes Frites <sup>1, 8</sup></i>	18,80 €
<i>Ofenfrische Schweinehaxe (gepökelt) auf Sauerkraut, Schwarzbiersauce und Knödel <sup>1, 3, 8</sup></i>	18,90 €
<i>Tiroler Zwiebelrostbraten aus dem Roastbeef geschnitten mit Röstzwiebeln, Schwarzbiersauce und Käsespätzle oder Bratkartoffeln <sup>1,4</sup></i>	29,80 €
<i>Paniertes Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce, Butterspätzle und Salat</i>	18,80 €
<i>„Platzhirsch-Pfanne“ mit Rumpsteak, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet und Marktgemüse, Champignonrahmsauce, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln <sup>1, 4</sup></i>	23,80 €
<i>Rumpsteak „Pariser Art“ mit Pfeffersauce, gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Pommes Frites <sup>1, 8</sup></i>	29,80 €
<i>„Platzhirsch-Topf“ Filetmedaillons vom Schwein auf Allgäuer Käsespätzle, dazu Champignonrahmsauce, Broccoli und Salatteller</i>	22,10 €

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 19,80 €

„Crispy Chicken Burger“  
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit Sweet Chili  
Sauce bestrichenem Brötchen, Rucola, gehobeltem Parmesan,  
Tomate, Eisberg- und Krautsalat, dazu Kartoffelspalten  
und Kräuterschmand <sup>1, 8</sup> 17,80 €

„Wiener Kalbsschnitzel“  
in schäumender Butter gebraten mit feinen Erbsen,  
Sauce Hollandaise und Pommes Frites 26,50 €

### Neptun's Reigen

Norwegisches Lachsfilet, Zander und Gamba gegrillt,  
Weißwein- Kräuter-Sauce, Broccoliröschen und  
Kartoffelpüree 26,50 €

„Gamba Pfanne“  
mit frischen Champignons, Lauchstreifen und  
Cherrytomaten in einer leichten Knoblauch-Weißwein-  
Sauce, frischen Kräutern und Baguette <sup>1</sup> 21,80 €

Bachforelle „Müllerin Art“  
mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salatteller 20,50 €

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, Sahnemeerrettich und Salatbouquet <sup>1, 4, 9,</sup> 21,80 €

Bremer Knipp

mit Gewürzgurke und deftigen Bratkartoffeln <sup>1, 4, 8</sup> 13,90 €

Bremer Labskaus

Ein altes Seemannsgericht mit Rollmops, Rote Beete,  
Gewürzgurke und zwei Spiegeleiern <sup>1, 8</sup> 13,90 €

Matjesfilet „Bremer Art“

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln <sup>1, 4, 8</sup> 18,20 €

## Süsse Leckereien

Kaiserschmarrn (ca. 20 min. Wartezeit)

mit Vanilleeis und Zwetschkenröster 10,50 €

„Schokotraum“

Walnuss-Schoko-Brownie, Mousse au Chocolat und  
eine Kugel Bourbon-Vanilleeis <sup>7, 8</sup> 8,90 €

Tiroler Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne <sup>7, 8</sup> 7,70 €

Walnuss-Eis

mit heißen Zimt-Honig-Kirschen <sup>7, 8</sup> 7,60 €

Apfelküchle

mit Zimtzucker, Sahne und Vanilleeis 7,30 €

Kleiner Italiener

Espresso mit Vanilleeis und Grappa <sup>7</sup> 7,30 €

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

