

„ZurBrücke“

seit 1783

Liebe Gäste,

hier finden Sie unsere „to go“ Januarkarte 2021

Telefonische Reservierung unter 02832 2389

oder Bestellung per Email

info@hotel-restaurant-zur-bruecke.de

Sie erhalten von uns eine Email Bestätigung.
Ohne Email Bestätigung ist die Bestellung nicht gültig.

Mit freundlichen Grüßen

Anja Sürgers-Bollen und das zur Brücke Team

Hotel & Restaurant

„ZurBrücke“

seit 1783

Vorspeisen

Portion hausgebackenes Schwarzbrot
mit Kräutercreme und Schmalz
(für ca. 2-3 Personen)
à 4,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Pinienkernpesto
à 9 €

Garnelencocktail
à 10 €

Feldsalat
mit Speckdressing
und gebratener Gänseleber
à 9 €

Hotel & Restaurant

„Zur Brücke“

seit 1783

Suppen

Rinderkraftbrühe
mit Eierstich und Klößchen
à 6,50 €

Steinpilzcrème
mit Kräutersahne
à 6,50 €

Fischgericht

Rotbarschfilet
auf Weißweinsauce
mit Blattspinat und Salzkartoffeln
à 18 €

Hotel & Restaurant

„Zur Brücke“

seit 1783

Hauptgerichte

Salatteller

mit gebratener Hähnchenbrust

à 15 €

Schweineschnitzel natur mit Zitrone à 11,50 €

oder mit Paprikasauce à 13,80 €

oder mit Champignonrahm à 13,80 €

dazu Pommes frites

Cordon Bleu vom Schwein

Zitronenscheibe

Pommes frites und Salatteller

à 17,50 €

Rumpsteak vom Angus Rind

mit Pfeffersauce

Bohnenbündchen und Bratkartoffeln

à 19 €

Hotel & Restaurant

„ZurBrücke“

seit 1783

Gebratene Kalbsleber
auf Kartoffelpüree
mit Apfelspalten und Röstzwiebeln
à 18 €

Kalbsschnitzel
Zitronenscheibe und Preiselbeeren
Bratkartoffeln und Salatteller
à 20 €

Filetsteak vom Angus Rind
mit Pfeffersauce
Bohnenbündchen und Pommes frites
à 30 €

Kalbsfilet
mit Spitzmorcheln
Wirsing und Maccaïrekartoffeln
à 30 €

Hotel & Restaurant

„ZurBrücke“

seit 1783

Desserts

Herrencreme

à 6 €

Crème Brûlée

à 6 €

Die Preise verstehen sich nur –außer Haus-
und incl. gesetzlicher MwSt

Hotel & Restaurant