

„Zur Brücke“

seit 1783

Vorspeisen

Carpaccio
vom Rinderfilet
mit Pesto gefüllt

Gambas
auf Blattspinat
mit Weißweinsauce

Suppen

Klare Rinderkraftbrühe
mit Einlage

Steinpilzcrème
mit Kräutersahne

Hotel & Restaurant

„Zur Brücke“

seit 1783

Steaks

Rumpsteak vom Angus Rind
mit Kräuterbutter
Bohnenbündchen
Bratkartoffeln

Surf and Turf
Rumpsteak vom Angus Rind
mit Sauce Hollandaise überbacken und Garnelen
Salatteller und Kroketten

Filetsteak vom Angus Rind
mit Pfeffersauce oder Sauce Béarnaise
Salatteller
Pommes frites

Rinderfiletscheiben
mit Sauce Béarnaise überbacken
Salatteller
Pommes frites

Hotel & Restaurant

„ZurBrücke“

seit 1783

Zartes aus der Pfanne

Kalbsschnitzel mit Zitronenscheibe
dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren
mit Salatteller

Rotbarschfilet
auf Blattspinat
Weißweinsauce
und Salzkartoffeln

Hotel & Restaurant

„ZurBrücke“

seit 1783

Klassiker

Schweineschnitzel mit Zitrone
und Pommes frites

Schweineschnitzel
mit Paprikasauce oder Champignonrahm
dazu Pommes frites

Zwei Spiegeleier
auf Bratkartoffeln
Essiggurke und Speck

Beilagensalat

Hotel & Restaurant

„Zur Brücke“

seit 1783

Rund um den Spargel

Spargelcrème mit Petersiliensahne

500 g Walbecker Stangenspargel

mit rohem und gekochtem Schinken

mit Schweineschnitzel

mit Kalbsschnitzel

mit Rumpsteak vom Angus Rind

mit Lachsfilet

mit Filetsteak vom Angus Rind

Zu den Spargelgerichten reichen wir Ihnen
neue Kartoffeln, zerlassene Butter und aufgeschlagene
Sauce Hollandaise.

Zusätzlich zu den Gerichten gibt es Tagesempfehlungen

Hotel & Restaurant