

„ZurBrücke“

seit 1783

Liebe Gäste,

hier finden Sie unsere „to go“
Mai Speisekarte 2025

Gerne per Abholung.
Beim Zustellen der Speisen nehmen wir 2 € Anfahrtskosten
im Umkreis von 4 km.

Telefonische Reservierung gerne 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.

Wir bitten Sie, so früh wie möglich vorzubestellen.
Wir richten die Speisen auf Porzellangeschirr an,
welches Sie später gerne wieder zurückbringen.

Vielen Dank
Anja Sürgers-Bollen und Team

Hotel & Restaurant

„ZurBrücke“

seit 1783

Vorspeisen

Portion hausgebackenes Schwarzbrot
mit Kräutercrème und Schmalz (für ca. 2-3 Portionen)

à 6 €

Cocktail von Gambas
auf Salat

12 €

Carpaccio
vom Rinderfilet
mit Pesto

12 €

Suppen

Klare Rinderkraftbrühe
mit Klößchen und Eierstich

8,00 €

Steinpilzcrème mit Kräutersahne

8,00 €

Spargelcrème mit Petersiliensahne 8,00 €

Hotel & Restaurant

„ZurBrücke“

seit 1783

Hauptgerichte

Salatteller
mit Lachsfilet
20 €

Schweineschnitzel mit Zitrone à 15 €
oder mit Champignonrahm à 17 €
und Pommes frites

Hähnchenschnitzel
mit Zitronenscheibe
Pommes frites und Salatteller
20 €

Kalbsschnitzel
mit Preiselbeeren
Bratkartoffeln und Salatteller
25 €

Hotel & Restaurant

„ZurBrücke“

seit 1783

Steak

Rumpsteak vom Angus Rind
mit Kräuterbutter
Bohnenbündchen und Bratkartoffeln
28 €

Fischgericht

Rotbarschfilet
mit Weißweinsauce
Blattspinat und Salzkartoffeln
25 €

Hotel & Restaurant

„Zur Brücke“

seit 1783

500 g weißer Stangenspargel

von Baumanns Hofladen

mit rohem und gekochtem Schinken	25 €
mit Schweineschnitzel	25 €
mit Kalbsschnitzel	30 €
mit Fisch des Tages	30 €
mit Rumpsteak vom Angus Rind	32 €

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

„Zur Brücke“

seit 1783

Desserts je 7,50 €

Herrencrème

Crème Brûlée

Hotel & Restaurant