



HAUS AM SEE

Bremervörde

53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

Spieskort

Öffnungszeiten Restaurant

Montag - Dienstag Ruhetag

Mittwoch - Samstag ab 17:30 Uhr

Warme Küche bis 21 Uhr

Sonntag ab 11:30 Uhr

Warme Küche von 11:30 bis 14 Uhr und
von 17:30 bis 21 Uhr

Öffnungszeiten Biergarten

geöffnet bei gutem Wetter mit gesonderter Karte

Freitag - Samstag ab 14 Uhr

Sonntag ab 12 Uhr



Över dat Hus am See

Als im Jahr 1973 mit der Ausbaggerung der Wiesen im Norden Bremervördes begonnen wurde, konnte niemand ahnen, was sich aus diesem ersten Schritt einmal ergeben würde. In fünf Bauabschnitten entstand bis Ende der 1970er Jahre eine 43 Hektar große Wasserfläche.

Im Laufe der Jahre entwickelte sich der See zu einem rund 100 Hektar großen Freizeit- und Erlebnispark. Besonders mit der im Jahr 1991 in Bremervörde stattgefundenen zweiten Landesausstellung „Natur im Städtebau“ erhielten die Naherholung, der Tourismus und die Umweltbildung weitere und vor allen Dingen nachhaltige Impulse. Der Natur- und Erlebnispark bildet mit seinen blühenden Gärten, den weitläufig angelegten Grünflächen und den vielfältigen Einrichtungen das Herzstück der Stadt Bremervörde.

Im Jahre 1986 wurde ein abgebautes Niedersachsenhaus mit Reetdach am Ufer des Vörder Sees wieder aufgebaut. Es handelt sich um das im Jahre 1861 errichtete Fachwerkhaus Tietjen in Ostendorf, Hof Nr. 1. Neben dem Haupthaus wurden die Remise und die Scheune ebenfalls originalgetreu erstellt. Später wurde das Ensemble um ein Backhaus erweitert und ein Gebäudeflügel an das Haupthaus angebaut.

Diese typisch niedersächsische Hofstelle erhielt den Namen "Haus am See" und beherbergt heute unser Restaurant.

Wir freuen uns, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Ihr Team vom „Haus am See“



HAUS AM SEE
Bremervörde
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

Smachtmooker

Prosecco Frizzante Piufizz IGP (1, 9)	0,1 l	3,90
Crémant Rosé brut (1, 9)	0,1 l	4,50
Aperol Spritz (1, 3, 5)	0,2 l	6,80
Orange Spritz alkoholfrei (5, 6)	0,2 l	6,80
Hugo (1)	0,2 l	6,80
Lillet Wild Berry (1, 7, 9)	0,2 l	6,80

Vörwech

2 Bruschetta Gehackte Tomaten, Zwiebelwürfel, Knoblauch und Basilikum auf gekrostem Baguette (L) an einer Salatbeilage		6,90
Hausgebeizter Gin-Lachs (C), mit Reibekuchen und Gurken-Schmand (B)		13,50

Mit'n Leppel to eten

Vörder Hochzeitssuppe mit Gemüseeinlage, Mettbällchen und hausgemachtem Eierstich (A, B)		6,90
Kartoffel-Lauch-Suppe (B, H)		7,90

Solot

Rapunzelsalat Feldsalat mit Kartoffeldressing (B, K, H) und Speck- Croûtons (ohne Speck vegetarisch)		14,90
Beilagensalat Kleiner gemischter Salat, wahlweise mit Limetten-Vinaigrette oder Hausdressing (A, I, L, 6, 7, 12)		6,90
Großer bunter Salatteller Salate der Saison, wahlweise mit Limetten-Vinaigrette oder Hausdressing (A, I, L, 6, 7, 12) mit auf der Haut gebratener Poulardenbrust		16,90
mit gebratenem Filet vom Edelfisch (C)		19,90



HAUS AM SEE
Bremervörde
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

Greuntüch

Gefüllte Ravioli Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung (A, B, L) aus der Nuderei Bevern, geschmorte Kirschtomaten und Rucola, in Trüffelöl geschwenkt mit Grana Padano-Hobel (B)	19,90
Gelbes Thai Curry vegan (K, H, G), mit Kokos-Milch, Früchten und Gemüse der Saison, dazu Duftreis	14,90

Ut'n See und ut'n Meer

Vörder Pannfisch 2 gebratene Fischfilets vom Edelfisch (C, L) mit Dijon- Senfsauce (I, B), Bratkartoffeln und Gurkensalat (B)	22,90
Brathering Gebratene Heringe (C, L), sauer eingelegt, kalt serviert mit geschmorten kalten Zwiebeln und Bratkartoffeln	14,50

Von'n Buurnhoff

Oste-Burger 200 g Rindfleisch (A, L), Wildkräutersalat, Tomate, rote Zwiebeln, und hausgemachte Burgersoße (A, H, I, L, 6, 7) im Dinkel-Burgerbrötchen (J, P, W) mit Fritten	15,90
dazu Bacon	1,90
dazu Cheddar-Käse (B)	1,90
Rindersteak Eigener Zuschnitt, ca. 200g, mit geschmorten Zwiebeln und Pilzen, Jacky-Pepper-Sauce (B, 1) und Bratkartoffeln	27,90
Supreme von der Poularde Gegrillte Brust von der Poularde, auf der Haut gebraten, an Jus mit Peperonata (K, H) und Kartoffelgratin (B)	16,90
Bauernknipp Kross gebratene Hafergrützwurst (O) vom Schwein, Apfelkompott, Gewürzgurke (6) und Bratkartoffeln	14,90



HAUS AM SEE
Bremervörde
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

Schnitzel mit Champignonrahmsoße Paniertes Schnitzel aus der Oberschale vom heimischen Schwein (A, L) mit Champignons in Rahmsoße (B) und Fritten	17,90
Schweinefilet mit Pfeffersoße 3 Schweinefilet-Medaillons mit Pfeffersoße (B), grünen Bohnen und Bratkartoffeln	21,50
Vörder Currywurst Currywurst vom lokalen Fleischer mit hausgemachter Currysoße (6, 7, 12) und Fritten	9,50

För de Görn

Gegrillte Hähnchenbrust mit Tomatensoße und Nudeln	10,50
Chicken Nuggets (A, L) mit Fritten	6,90
Räuberteller, Teller und Besteck zum Räubern bei den Eltern	0,00

För Leckermuul's

Vanilleeis (B) mit Kürbiskernkrokant und Kürbiskernöl	6,90
Crema Catalana (A, B) mit Pflaumen-Ragout	8,50
Geeister Cappuccino (B, 2) mit Mandel-Amaretto-Sahne (B, R, 1)	7,50



HAUS AM SEE
Bremervörde
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

Wasser

Tafelwasser still	0,20 l	2,50
	0,70 l	5,50
Tafelwasser classic	0,20 l	2,50
	0,70 l	5,50

Softdrinks

Coca-Cola (5), Coca-Cola light (5, 12), Coca-Cola Zero (5, 2), Fanta (5, 7), Sprite	0,20 l	2,80
	0,40 l	4,50
Schweppes Tonic (3)	0,20 l	3,10
Schweppes Bitter Lemon (3, 7)	0,20 l	3,10
Schweppes Ginger Ale (5)	0,20 l	3,10
Schweppes Wild Berry (7)	0,20 l	3,10
Lütts Schorle Rote Früchte	0,33 l	3,80
Lütts Schorle Holunderblüte	0,33 l	3,80
Lütts Schorle Johanna	0,33 l	3,80
Lütts Schorle Rhabarber	0,33 l	3,80
Apfelsaft	0,20 l	2,90
	0,40 l	4,70
Apfelsaftschorle	0,20 l	2,70
	0,40 l	4,10
Orangensaft	0,20 l	2,90
	0,40 l	4,70
Orangensaftschorle	0,20 l	2,70
	0,40 l	4,10
Maracujasaft	0,20 l	2,90
	0,40 l	4,70
Maracujasaftschorle	0,20 l	2,70
	0,40 l	4,10
Bananensaft (7)	0,20 l	2,90
	0,40 l	4,70
Kirschsafft	0,20 l	2,90
	0,40 l	4,70



HAUS AM SEE
Bremervörde
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

Biere vom Fass

Schlossberg Bräu Bremervörde (1)	0,20 l	2,90
Beck's (1)	0,30 l	3,60
	0,50 l	4,90
Alster (1)	0,30 l	3,60
	0,50 l	4,90
Kloster Andechs Weißbier hell (1)	0,30 l	3,60
	0,50 l	4,90
Spaten Münchner Hell	0,50 l	4,90

Flaschenbiere

Beck's alkoholfrei (1)	0,33 l	3,70
Kloster Andechs Weißbier hell (1)	0,50 l	4,90
Kloster Andechs Export dunkel (1)	0,50 l	4,90
Kloster Andechs Weißbier alkoholfrei (1)	0,50 l	4,90
Vitalmalz (5)	0,33 l	3,50

Liköre

Apfel-Zimt-Likör Bruns (1)	0,02 l	2,90
Brombeer-Likör Bruns (1)	0,02 l	2,90
Hagebutten-Likör Bruns (1)	0,02 l	2,90
Quitten-Likör Bruns (1)	0,02 l	2,90
Schlehen-Likör Bruns (1)	0,02 l	2,90
Marillen-Likör Bruns (1)	0,02 l	2,90
Osteland-Likör Haselnuss-Krokant (1)	0,02 l	2,90
Eierlikör Bruns (1, A)	0,02 l	2,90
Berliner Luft (1)	0,02 l	2,20
Mackenstedter Vodka-Kirsch/Waldmeister/Maracuja (1)	0,02 l	1,90
Sambuca (1)	0,02 l	2,90
Jägermeister (1)	0,02 l	2,90
Ramazotti (1)	0,04 l	4,90
Fernet Branca (1)	0,02 l	2,90
Averna (1)	0,02 l	2,90
Underberg (1)	0,02 l	3,20
Amaretto (1)	0,02 l	2,90
Baileys (1, 2, 5)	0,04 l	5,50

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.



HAUS AM SEE
Bremervörde
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

Spirituosen

Jubiläums-Aquavit (1)	0,02 l	3,10
Linie Aquavit (1)	0,02 l	3,20
Osteland Aquavit Ulex (1)	0,02 l	3,10
Fürst Bismarck (1)	0,02 l	2,40
Mackenstedter Weizenkorn (1)	0,02 l	2,10
Weizenkorn Eichenfassgereift (1)	0,02 l	3,20
Grappa d'oro Walcher (1)	0,20 l	3,50
Pircher Williams Christbirne (1)	0,02 l	3,20
Mackenstedter Williamsbirne (1)	0,02 l	2,70
Mackenstedter Himbeergeist (1)	0,02 l	2,70
Helbing Kümmel (1)	0,02 l	2,70
Havanna 3 (1)	0,04 l	5,10
Bacardi (1)	0,04 l	5,10
Gin Sul (1)	0,04 l	6,90
Spitzmund Gin (1)	0,04 l	6,60
Hendrick's Gin (1)	0,04 l	6,40
Gordon's Gin (1)	0,04 l	4,90
Jack Daniel's (1)	0,04 l	5,50
Johnny Walker Red Label (1)	0,04 l	5,30
Osborne Veterano (1)	0,04 l	4,20
Absolut Vodka (1)	0,04 l	5,50
Pushkin Vodka (1)	0,04 l	4,20

Aperitive

Prosecco Frizzante Piufizz IGP (1, 9)	0,10 l	3,90
Jülg, Crémant Rosé brut (1, 9)	0,10 l	4,50
Aperol Spritz (1, 3, 5)	0,20 l	6,80
Orange Spritz alkoholfrei (5, 6)	0,20 l	6,80
Hugo (1)	0,20 l	6,80
Lillet Wild Berry (1, 7, 9)	0,20 l	6,80
Campari Orange (1, 5)	0,20 l	5,10
Campari Soda (1, 5)	0,20 l	4,80



HAUS AM SEE
Bremervörde
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

Heißgetränke

Tasse Filterkaffee (2)	2,30
Kännchen Filterkaffee (2)	4,30
Espresso (2)	2,40
Doppelter Espresso (2)	3,90
Café Crema (2)	2,80
Milchkaffee (2, B)	3,70
Cappuccino (2, B)	3,50
Latte Macchiato (2, B)	4,30
Heiße Schokolade (B)	3,70
Heiße Milch (B)	2,50
Darjeeling Tee (2)	3,20
Earl Grey Tee (2)	3,20
Grüntee Sonne Asiens (2)	3,20
Rooibos Vanilla	3,20
Pfefferminztee	3,20
Sommerbeerentee	3,20
Germelmann Rumgrog (1)	3,70



HAUS AM SEE
Bremervörde
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

Schaumweine

Frizzante Piufizz IGP (1, 9)	0,10 l	3,90
	0,75 l	25,00

Terra Serena, Venetien, Italien

Eine feine Restsüße und die belebende Frische machen diesen Frizzante zu einem unkompliziertem Weingenuss, ob pur, mit Eis oder Aperol - immer ein Genuss.

Crémant Rosé brut (1, 9)	0,10 l	4,50
	0,75 l	29,50
	1,50 l Magnum	58,00

Weingut Jülg, Pfalz

Saftige Frische, ein sehr elegantes Mousseux, die perfekt im Munde balanciert und schmeichelt. Im Geschmack ist er cremig mit sehr viel roter Beerenfrucht und einer feinen Mineralik.

Weißweine

Am Meer, Grauburgunder QbA trocken (1, 9)	0,20 l	5,90
	0,75 l	19,50

Weingut Markus Pfaffmann, Pfalz

Das elegante Gesicht des Grauburgunders mit seinen frischen Zitrusnoten sowie saftigen Apfelaromen und einem Hauch Wiesenkräuter sind in diesem Wein perfekt ausgeprägt. Ein Grauburgunder geht immer!

Am Meer, Sauvignon Blanc QbA trocken (1, 9)	0,20 l	5,90
	0,75 l	19,50

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz

Die warmen Sommer der letzten Jahre verleihen dem Sauvignon Blanc besonders exotische Aromen wie Lychee und Mandarine neben der wohlbekanntem und beliebten, klaren Maracujanote.

Aber auch heimische Fruchtaromen prägen den Sauvignon mit reifer Stachelbeere, einem Hauch Williams Christbirne und frischem grünen Apfel.



HAUS AM SEE
Bremervörde
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

Riesling "Glimmerschiefer" feinherb ⁽¹⁾	0,20 l	7,00
	0,75 l	22,00

Weingut Loersch, Mosel

Herrlich fruchtig und feinhefig würzig, vibrierend rassig und von einer beeindruckenden Mineralität. Sehr zu empfehlen zu Fischgerichten, Currys, Suppen, Salaten, Käse, Salzgebäck und Brotzeit mit Salzigem - also zu allem!

Ein wunderbarer Sommer- und Terrassenwein mit moderaten 10% Alkohol.

Chardonnay trocken ^(1,9)	0,20 l	7,70
	0,75 l	24,00

Julia Schittler, Rheinhessen

Ein harmonischer Chardonnay von besonderer Eleganz. Sein feines Aroma von reifen Früchten wie Birne und Quitte mit einem zarten Hauch von Vanille spielt perfekt mit der leckeren Würze und dem cremigen Mundgefühl zusammen.

EINS ZU EINS Sauvignon Blanc trocken ^(1,9)	0,75 l	24,00
--	--------	-------

Weingut Andreas Diehl, Pfalz

Ein ausbalancierter trockener Weißwein mit zarten mit faszinierenden Fruchtaromen. Zitrus, Mango und Melone sowie etwas schwarze Johannisbeere sorgen für eine expressive Frische am Gaumen.

Weißburgunder Gutswein trocken ^(1,9)	0,75 l	22,00
--	--------	-------

Weingut Jülg, Pfalz

Der Weißburgunder zeichnet sich durch seinen unglaublich würzigen, eleganten Körper und durch die klaren Aromen von Quitte, Honigmelone und etwas Mandeln aus. Die leicht floralen Akzente, die Anklänge exotischer Würze und die zurückhaltende Tabak-Note präsentieren sich unbeschreiblich finessenreich und delikat. Das Finish mit mineralischem Charakter forciert einen langanhaltenden Geschmack.

Muskateller feinherb ^(1,9)	0,75 l	24,00
--	--------	-------

Julia Schittler, Rheinhessen

Leicht wie eine Feder – und trotzdem ein Charakterkopf! Wunderbarer Duft nach Holunderblüten mit einer feinen Muskatnote. Herrliches Aroma, dezente Restsüße und federleichter Alkohol.



HAUS AM SEE
Bremervörde
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

Roséweine

Am Meer, Rosé trocken (1,9)	0,20 l	5,90
	0,75 l	19,50

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz

Von außen filigran, aber von innen schön kräftig und intensiv im Geschmack. Feine Noten von Himbeere, Erdbeere und Cassis werden von einer saftigen Säure abgerundet. Einfach ein toller Rosé zum Entspannen und Feiern.

Rosé BIO trocken (1,9)	0,20 l	7,40
	0,75 l	23,00

Weingut Klumpp, Baden

Der Klumpp Rose strahlt intensiv mit leicht rötlichen Reflexen. In der Nase sehr fordernd, eher würzig mit schöner Kirschfrucht und Nuancen von Erdbeere und Hagebutte. Am Gaumen wirkt der Wein fruchtig. Ein toller Rosé, der auch eigenständig präsent ist und begeistert.

Rotweine

Tejido, Tempranillo tinto VdE. (1,9)	0,20 l	5,90
	0,75 l	19,50

Bodegas del Mundo, Spanien

Trockener junger Rioja. Reichlich dunkle, erdige Fruchtaromen, rundes, weiches Tannin. Im Mund ist er vollmundig und elegant, bleibt lange präsent und intensiv. Perfekt zu dunklem Fleisch und Pasta.

Passo Perfetto Rosso Terre di Chieti IGT (1,9)	0,20 l	7,20
	0,75 l	22,50

Conti Sani, Abruzzen, Italien

Ein üppiges Bouquet mit Noten von Schattenmorellen und Blaubeeren. Angenehm weich am Gaumen. Ein Teil der Trauben wird an den Reben zum Trocknen hängen gelassen. Der andere Teil wird für zwei Monate im Holzfass ausgebaut und dann mit dem Rest, nach Gärung und Ausbau, wieder vermählt. So entsteht ein fülliger und körperreicher Rotwein.



HAUS AM SEE
Bremervörde
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

Merlot trocken (1,9)	0,20 l	7,70
	0,75 l	24,00

Weingut Schittler Becker, Rheinhessen

Dieser Wein präsentiert sich tiefrot im Glas mit intensiven Aromen von dunklen, reifen Früchten und Heidelbeeren, die im Einklang mit sanften Tanninen am Gaumen für einen langen Abgang sorgen.

Spätburgunder Gutswein trocken (1,9)	0,20 l	7,00
	0,75 l	22,00

Weingut Jülg, Pfalz

Der Spätburgunder leuchtet in einem typisch funkelnden Rubinrot. Den Anfang markieren fruchtige Noten nach Roter Johannisbeere und Kirsche, die durch den kalkigen Untergrund eine würzige Note einbringen. Hinzu kommen am Gaumen Aromen von reifen jungen Waldbeeren und Brombeeren, delikat und präzise auf den Punkt. Der Spätburgunder zeigt sich als filigraner und komplexer Vertreter, der von einer feinen Säurestruktur getragen wird.

Ragazzo Primitivo Appassimento IGT (1,9)	0,20 l	7,00
	0,75 l	23,00

Camivini, Apulien, Italien

Der Ragazzo ist die moderne Interpretation des Appassimento-Verfahrens bei dem die Trauben schon am Rebstock getrocknet werden. Er präsentiert sich trocken, voll, üppig und samtig. Dezent Fruchtsüße, würzig nach Pflaumen, Kirschen und Cassis.

Salice Salentino Rosso DOC (1,9)	0,75 l	23,50
---	--------	-------

L'Antesi, Puglia, Italien

Ein toller Cuvée mit intensivem Rot, satten Noten von Brombeeren und Schwarzkirsche, Vanille und Tabak. Er zeichnet sich aus durch Weichheit und gleichzeitig viel Fülle mit konzentrierter Frucht, typisch für die Aufsteigerregion Salice Salentino.

AN/2 (1,9)	0,75 l	38,00
	1,50 l Magnum	75,00

Ànima Negra, Mallorca, Spanien

Mit sorgfältiger Handlese aus den autochthonen, mallorquinischen Rebsorten Callet, Mantonegro und Fogoneu vinifiziert und 13 Monate in Barriques aus französischer (80%) und amerikanischer (20%) Eiche gereift. Schon in der satten kirschroten Robe deutet er sein Potenzial an. Der Duftstrauß zaubert Aromen von reifen Waldbeeren, Röstnoten, Kaffee und Kräutern hervor. Besonders am Gaumen weiß dieser Wein zu gefallen: wunderbar reife Tannine, frisch, würzig und lang. Ein Prachtkerl!



HAUS AM SEE
Bremervörde
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

Black Print Rotweincuvée trocken <small>(1,9)</small>	0,75 l	33,00
	1,50 l Magnum	65,00

Weingut Markus Schneider, Pfalz

St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah sind für die tiefrote Farbe, die schon fast ins Schwarze gleitet, verantwortlich. Dunkle rote Beerenaromen dominieren den Black Print aus der Pfalz. Kirsche, Brombeere und schwarze Johannisbeere. Begleitet werden die Fruchtaromen von Schokolade, Vanille und Kräuternoten. Ein wildes Cuvée-schwer und doch samtweich.

Marqués de Riscal Rioja Reserva DOCa <small>(1)</small>	0,75 l	34,00
	1,50 l Magnum	67,00

Marqués de Riscal, Rioja, Spanien

Marqués de Riscal gehört zu den stilprägenden Erzeugern der Rioja. Die Reserva ist einer der bekanntesten Weine Spaniens, sie steht exemplarisch für den traditionellen Weinbau am Ebro. Der Duft nach Waldbeeren und Vanille vom über zweijährigen Fassausbau, der feine Eindruck am Gaumen und die perfekt ausgereiften Tannine sind typisch für eine Tempranillo-Reserva, die hier von Mazuelo und Graciano ergänzt wird.



HAUS AM SEE
Bremervörde
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

Allergenkennzeichnung

A	Eier
B	Milch & Laktose
C	Fisch
D	Krebstiere
E	Weichtiere
F	Lupinen
G	Sojabohnen
H	Sellerie
I	Senf
J	Sesamsamen
K	Knoblauch
L	Weizen
M	Roggen
N	Gerste
O	Hafer
P	Dinkel
Q	Erdnüsse
R	Mandeln
S	Haselnüsse
T	Walnüsse
U	Pecannüsse
V	Cashewnüsse
W	Paranüsse
X	Macadamianüsse
Y	Pistazien
Z	Schwefeldioxid und Sulfite

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Zusatzstoffe

1	alkoholhaltig
2	koffeinhaltig
3	chininhaltig
4	taurinhaltig
5	mit Farbstoff
6	mit Konservierungsstoff
7	mit Antioxidationsmittel
8	mit Geschmacksverstärker
9	geschwefelt
10	geschwärzt
11	gewachst
12	mit Süßungsmitteln
13	mit Phosphat