



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

Schlemmerbüfett See & Meer

Karfreitag, 18. April 2025

11:30 - 14 Uhr

Fischtopf

Garnelencocktail, bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings,
hausgebeizter Lachs, geräucherte Forelle,
Brot, Butter

Gebackener Rotbarsch, Filet vom Adlerfisch, Seelachs in Eihülle,
Garnelen in der Pfanne geschwenkt,
zarte Matjesfilet mit hausgemachter Hausfrauensoße, Backfischnuggets

Gemischtes Gemüse, Spinat, Gurkensalat,
Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, Petersilienkartoffeln,
hausgemachte Remoulade, Zitronengras-Soße,
Sahnemeerrettich, Knoblauchcrème

Rotes Thai-Curry (vegan) mit Gemüse und Duftreis,
Kleine panierte Schweineschnitzel, Hähnchenbrustfilets,
Champignons in Rahmsauce, Sauce Hollandaise

Vanillepudding mit Erdbeersoße, Zitronencreme

Preis pro Person

39,50

Preise für Kinder

Kinder bis 6 Jahre frei

Kinder 7 - 13 Jahre 50%



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

Familienbrunch

Ostersonntag, 20. April 2025 und Ostermontag, 21. April 2025

10:30 - 13:30 Uhr

Gekochte Eier, Rührei, bunte Ostereier,
Bacon, Nürnberger Rostbratwürstchen,
hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Soße,
Fleischsalat, Geflügelsalat, Eiersalat,
Tomate-Mozzarella, hausgemachte Pesto

Wurstauswahl, Käseauswahl,

Obstsalat, Fruchtjoghurt, Naturjoghurt,
Cornflakes, Haferflocken, Rosinen, Haselnüsse

Honig, Marmelade, Nutella,
Margarine, Butter

Brotauswahl, Brötchen, Brioche Brot

Pikant marinierte Hackfleischbällchen mit hausgemachter Currysoße,
kleine panierte Schnitzel, gebratene Hähnchenbrustfilets,
gebratene Fischfilets, Backfischnuggets,
Sauce Hollandaise, Zitronengras-Soße,
Gelbes Thai Curry (vegan),
Fritten, Bratkartoffeln, Duftreis, knackiges Pfannengemüse,
Sellerieschnitzel

Panna Cotta mit Fruchtsoße, rote Grütze mit Vanillesoße

Filterkaffee, Tee, Milch,
Wasser, Orangensaft,
Prosecco

Preis pro Person
34,90

Preise für Kinder

Kinder bis 6 Jahre frei
Kinder 7 - 13 Jahre 50%