



Hotel Deutsche Eiche

Lilienthaler Heerstraße 174-176 • D-28357 Bremen • Telefon +49(0)421-25 10 11 • Telefax +49(0)421-25 10 14
kontakt@hotel-deutsche-eiche-hb.de • www.hotel-deutsche-eiche-hb.de

Menüvorschläge

Drei Gang Menü

Cremesuppe von frischen Champignons mit Croûtons

Scheiben vom gebratenen Jungschweinrücken an Kräutersahne
Auswahl von Gemüsesorten der Jahreszeit
Kartoffelgratin

Bayrisch Creme auf einem Himbeerspiegel

20,50 Euro

Vier Gang Menü

Terrine vom Lachs und Seeteufel an Limonencreme
Ruccolasalat nappiert von Balsamicodressing

Cremesuppe aus roten Linsen mit einer Sahnehaube

Gebratene Perlhuhn- und Barbarie Entenbrust auf Portweinjus
hausgemachter Apfelrotkohl und Rosenkohlröschen
Pommes Macaire

Hausgemachtes Fruchtparfait auf Himbeermarkspiegel
von frischen Früchten garniert

30,00 Euro

Drei Sterne der Gemütlichkeit ...



Hotel Deutsche Eiche

Lilienthaler Heerstraße 174-176 • D-28357 Bremen • Telefon +49(0)421-25 10 11 • Telefax +49(0)421-25 10 14
kontakt@hotel-deutsche-eiche-hb.de • www.hotel-deutsche-eiche-hb.de

Menüvorschläge 2

Fünf Gang Menü

Biskuitroulade gefüllt mit frischer Avocado und Tomaten
an mariniertem Feldsalat

Zitronengrasbrühe mit Kräuterklößchen

Lauwarme Lachsterrine im Mangoldblatt an Dillsahne
kanadischer Wildreis

Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef auf Portwein-Chalottensauce
Grilltomate und feinem Gemüse der Saison
Kartoffelgratin

Zweierlei Mousse auf einem Gitter von gelber und roter Fruchtsauce

35,00 Euro

Sechs Gang Menü

Hausgemachte Terrine von der Entenleber an Cumberland sauce
kleine Salatvariation nappiert mit Sauce Vinaigrette

Ochsenchwanzsuppe verfeinert von altem Sherry
dazu eine Chesterstange

Gedünstetes Gabeldorschfilet auf warmen Linsensalat
mit einem Nest von Kartoffelstroh

Limonensorbet

Zwei Schweinemedallions im Blätterteigmantel an pikanter Pfeffersauce
Bohnenbündchen im Speckmantel
Röstitaler

Pfefferminzparfait
in der Schokoladenträne auf Beerensauce

30,00 Euro

Drei Sterne der Gemütlichkeit ...