

Herbst-Karte

Nr. 90 Cremesuppe vom Muskat-Kürbis
mit *Bremer Grünkohl-Öl*^{G, N, I}

Muscat pumpkin cream soup with oil from green cabbage
€ 6,00

Nr. 91 Dreierlei vom Hokkaido-Kürbis gebacken in Bierteig,
sautiert mit Kürbiskernen und als cremiges Rucola-Kürbis-Püree
dazu *Karotten-Walnuss-Chutney*^{A1, A2, C, G, H3, N}

Three kinds of Hokkaido pumpkin baked in beer batter, sautéed with pumpkin seeds
and as a creamy rocket-pumpkin puree served with carrot-walnut chutney
€ 13,50

Nr. 92 Dorschfilet unter der Bröselhaube mit Kartoffel-Gemüse-Pfanne
und *Mango-Rosinen-Chutney*^{A1, A2, D, N}

Fillet of cod under the crumbs with pan-fried potatoes and vegetables and mango-raisin chutney
€ 18,50

Nr. 93 Geschmorte Lammhaxe auf Kartoffel-Selleriestampf
mit *Blaubeer-Balsamico-Chutney*^{J, N}

Braised lamb knuckle on potato celery stew with Blueberry-Balsamico-Chutney
€ 18,50

Nr. 94 Lauwarmer Nuss-Guglhupf mit Haselnuss-Eis
und *Holunder-Pflaumen-Konfitüre*^{A1, G, H2, 4}

lukewarm hazelnut cake with hazelnut ice cream and elderberry plum jam
€ 7,90

*Die Gerichte werden mit Produkten
der Bremer-Werftküche-Martinshof verfeinert*

BREMER WERFTKÜCHE

 martinshof

*S Bremer
Senatskonfitüre*

