



Gambrinus

Der Schnitzelspezialist

Klaus Eckert
21218 Seevetal-Hittfeld
Mühlenstr. 4
Tel.: 04105/2416
www.Gambrinus-Hittfeld.de

Vorspeisen: (zu allen Vorspeisen reichen wir Baguette und Butter)

1. **kleiner Salat mit Tiefseegarnelen** in Kräuterdressing 6,90 €
2. **Melone mit mildgeräuchertem Katenschinken** 6,50 €
3. **Gravedlachs** (mit Kräutern gebeizt) mit Senf-Honig-Dill-Soße und Salatbeilage 8,50 €
4. **kleiner Salat mit gebratenen Fischfiletstücken** (warm) mit Kräuterdressing 9,50 €
5. **kleiner Salat mit verschiedenen gebratenen Pilzen** in Kräuterdressing 6,30 €

Suppen: (in Terrinen serviert)

6. **Hochzeitssuppe** (Kraftbrühe mit Fleischklößchen, Spargel und Eierstich) 4,90 €
7. **Karottencremesuppe** mit Ingwer und Sahnehaube 4,50 €
8. **Spargelcremesuppe** mit Fleischklößchen und Spargel (in der Saison) 4,90 €
9. **Kräuterrahmsuppe** mit frischen Kräutern, Fleischklößchen und Sahnehaube 4,90 €
10. **Broccolicremesuppe** mit Sahnehaube und Mandeln 4,90 €
11. **milde Curryrahmsuppe** mit Putenbrust 4,90 €
12. **klare Gemüsebrühe** mit Gemüseeinlage 4,50 €
13. **Kartoffel-Lauch-Rahmsuppe** 4,50 €
14. **Maisrahmsuppe** mit Putenbrust mit Cilli abgeschmeckt 4,90 €
15. **Rahmsuppe von jungen Erbsen** mit gebratenem Scampi am Spieß 5,50 €
16. **klare Suppe von frischen und getrockneten Tomaten** in Tassen serviert 4,90 €
17. **Krebsrahmsuppe** mit Büsumer Krabben und Weinbrandsahne in Tassen serviert 6,80 €

Zwischengerichte oder warme Vorspeisen: (kleine Portionen)

18. **gebratenes Hähnchenbrustfilet** mit einer Füllung aus Fleischbrät, Pilzen und Schinken auf Rotweinsauce mit Butternudeln 6,50 €
19. **gedünstetes Lachsfilet** mit Zitronen-Butter-Soße auf grünen Nudeln 7,90 €
20. **gemischte Salatplatten** mit verschiedenen frischen Salaten der Saison 4,90 €
21. **Zitronensorbet mit Grappa oder Cassissorbet** beide mit Sekt aufgefüllt (als kühle Gaumenerfrischung) 2,20 €

Hauptgerichte mit einer Fleischsorte:

22. **Schweinenackenbraten** mit Rahmsauce, dazu gemischtes Gemüse in Butter und Salzkartoffeln 10,90 €
23. **Lübecker Gewürzrollbraten**, pikant gefüllter Schweinenackenbraten mit Zwiebeln und Kräutern, dazu Rahmsauce, Speckrosenkohl und Salzkartoffeln 11,50 €
24. **Kleine Steaks vom Schweinefilet** im Speckmantel auf Wirsing und Karotten in Rahm, dazu Salzkartoffeln und Kartoffelrösti 13,50 €
25. **Schweinefilet im Ganzen** gebraten mit Bearnaise dazu feine Gemüseplatten, Rosmarinkartoffeln und Kroketten 14,90 €
26. **zarter Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce** dazu gemischtes Gemüse in Butter und Salzkartoffeln 13,50 €

27. Unsere Schnitzel-satt-Platte:

panierte Schweine- und Putenschnitzel natur
mit drei Soßen (Zwiebel-Rahmsoße, milde Currysoße und pikante Paprikasoße),
dazu gemischtes Gemüse in Butter,
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Rosmarinkartoffeln 16,50 €

28. **warmes Roastbeef, rosa gebraten** mit Bearnaise,
dazu feine Gemüseplatten, Kartoffelgratin und Romarinkartoffeln 19,50 €

29. **Geschnetzeltes vom Rind „Stroganoff“**
mit Champignons, Gewürzgurke und Rote Bete in Sahnesoße
dazu Butterreis, Spätzle und gemischte Salatplatten 13,80 €

30. **geschmorte Lammkeule** mit Rotweinsauce, dazu Bohnenbündchen mit Speck
31. Ratatouillegemüse, Rosmarinkartoffeln und Kartoffelgratin 14,80 €

32. **gebratenes Hähnchenbrustfilet** mit einer Füllung aus Fleischbrät, Pilzen und Schinken
mit Rotweinsauce, dazu Mais-Karotten-Gemüse und Butternudeln 11,90 €

33. **Putensteaks** in milder Currysoße mit Früchten,
dazu Butterreis, Salzkartoffeln und gemischte Salatplatten 12,50 €

34. **geschmorte Hirschkeule** in Wacholderrahmsauce mit Waldpilzen,
dazu Rot- und Rosenkohl, mit Preiselbeeren gefüllte Frucht,
Salzkartoffeln und Kroketten 16,50 €

35. **zarter Kalbsbraten** mit Rahmsauce,
dazu feine Gemüseplatten, Kroketten und Salzkartoffeln 16,50 €

36. **Kalbsfrikassee** in Sahnesauce mit Spargel und Champignons,
dazu Butterreis und gemischte Salatplatten 16,50 €



Bei den Gerichten mit verschiedenem
Fleisch sind auch andere
Kombinationen möglich.
Besprechen Sie Ihre Wünsche mit uns.

Hauptgerichte mit verschiedenen Fleischsorten:

37. **Kassler- und Putenbraten** mit Champignonrahmsauce,
dazu feine Gemüseplatten und Salzkartoffeln 12,80 €

38. **Rinderschmor-, Puten- und Schweinenackenbraten** mit Rahmsauce und Champignonrahmsauce,
dazu feine Gemüseplatten, Salzkartoffeln und Kroketten 14,50 €

39. **zarter Rinderschmor- und Kalbsbraten** mit Rahmsauce und Champignonrahmsauce,
dazu feine Gemüseplatten, Salzkartoffeln und Kartoffelrösti 15,50 €

40. **warmes Roastbeef, rosa** mit Bearnaise und **Putenbraten** mit Champignonrahmsauce,
dazu feine Gemüseplatten, Kartoffelgratin und Rosmarinkartoffeln 17,50 €

41. **warmes Roastbeef, rosa** mit Bearnaise und **Hirschbraten** mit Wacholderrahmsauce,
dazu feine Gemüseplatten, Salzkartoffeln, Kroketten und gefüllte Frucht 18,90 €

42. **zarte Hirschkeule** mit Wacholderrahmsauce und **Putenbraten** mit Champignonrahmsauce,
dazu Rot- und Rosenkohl, Salzkartoffeln, Kroketten und gefüllte Frucht 16,70 €

43. **zarte Hirschkeule** mit Wacholderrahmsauce und **Kalbsbraten** mit Champignonrahmsauce,
dazu feine Gemüseplatten, Salzkartoffeln, Kroketten und gefüllte Frucht 17,50 €

44. **geschmorte Lammkeule** mit Rosmarinsauce und **Putenbraten** mit Champignonrahmsauce,
dazu grünen Bohnen und glasierte Karotten, Kartoffelgratin und Röstitaler 14,50 €

Alle Hauptgerichte werden auf Platten serviert und es wird nachgereicht.

Beilagen zusätzlich pro Person:

45. **gemischte Salatplatten** mit verschiedenen frischen Salaten der Saison 4,90 €
46. **feine Gemüseplatten** bestehend aus vier Sorten nach Ihrer Wahl:
junge Erbsen, glasierte Möhren, Blumenkohl, Broccoli, Wirsing in Rahm,
Bohnenbündchen im Speckmantel, Gemüsemais, Rosenkohl, Blattspinat,
Stangenspargel oder frischem Kohlrabi in der Saison 3,90 €
47. **Kartoffelkroketten, Kartoffelrösti, Rosmarinkartoffeln
oder Kartoffelgratin** zusätzlich 3,50 €
Salzkartoffeln, Butterreis, Spätzle oder Butternudeln ohne Extrakosten

Desserts:

48. **gemischtes Eis** (3 Kugeln) mit Sahne 4,20 €
49. **eine hausgemachte Cremespeisen zur Wahl:**
Zitronen-, Orangen-, Mokka, Rotwein-, Weißwein-, Himbeer- oder Heidelbeercreme,
Krokantcreme mit Amaretto, Schwarzwälder-Kirsch-Creme, Stracciatellacreme,
Schokoladenpudding mit Vanillesoße oder Vanillepudding mit Himbeersoße 3,80 €
50. **Quarksahnecreme mit Früchten** 3,50 €
51. **zwei hausgemacht Cremespeisen zur Wahl** (Auswahl siehe oben) 4,90 €
52. **Birne Helene** (Birne mit Vanilleeis, Sahne und Schokoladensoße) 4,50 €
53. **Pfirsich Melba** (Pfirsich mit Vanilleeis, Sahne und Himbeersoße) 4,50 €
54. **Portion Vanilleeis** mit heißen Kirschen oder Himbeeren 4,90 €
55. **hausgemachte Apfelgrütze** mit Zimt abgeschmeckt, dazu Vanillesoße 4,50€
56. **Rote Grütze** von verschiedenen Früchten, dazu Vanillesoße oder flüssige Sahne 4,50 €
57. **hausgemachtes Mousse von dunkler und weißer Schokolade**
auf Vanillesoße mit frischen Früchten garniert 5,90 €
58. **marinierte, gemischte Beeren** (z.B. Johannis-, Blau-, Erd- und Himbeeren)
mit Joghurteis und Sahne 5,30 €
59. **Salat von frischen Früchten** mit Vanilleeis und Sahne 6,50 €
60. **Grand-Marnier-Parfait** mit frischen Früchten auf Himbeersoße 5,50 €
61. **Tiramisu** mit Weinbrand und Kaffee oder mit Himbeeren 5,50 €

Kaffeetrinken: wir bereiten verschieden Torten nach Ihren Wünschen zu
(z.B. Schwarzwälder Kirsch, Mandarinen-, Nuß-, Ananas-, Pfirsich-, Quark-Sahne,
Preiselbeer- oder Birnen-Schokolade-Sahnetorte) selbstverständlich können Sie
auch Apfel- und Butterkuchen bekommen, dazu Kaffee, Kaffee Hag oder Tee
Besprechen Sie die Einzelheiten mit uns.



Kleiner Mitternachtsimbiss: pikante Gulaschsuppe
und gemischtes Käsebrett, dazu Brotauswahl und Butter,
Butterkuchen und Kaffee 12,50 €