

Speisenkarte

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Räucherfischmousse und Kräuterdipp	(3, 8)	9,90
Oliven, Houmous, halbtrocknete Tomaten	(2, 3, 5, 13,14)	12,90
Lachs, hausgeräuchert oder -gebeizt (nach Angebot) auf Vollkornbrot mit hausgemachter Meerrettichcreme	(1,3)	12,90

Flammkuchen

aus Dinkelmehl gebacken, serviert mit einem kleinen Salat

klassisch	(1,3,5,11)	9,90
- mit gekochtem Schinken und Zwiebeln		
vegetarisch	(1,3,5,14)	9,90
- mit Oliven, halbtrockneten Tomaten und Schafskäse		
herzhaft	(1,3,5)	11,90
- mit Lachsstreifen, Rucola, Zwiebeln und Parmesan		

Suppen

Suppe der Saison	(1, 3, 6)	7,50
ein wechselnder Genuss – durch die Jahreszeiten inspiriert		
Unser Klassiker: Fischsuppe	(8)	9,90
mit Gemüse, Nordseefisch, Lachs und Garnele		

Speisenkarte

Salate

Salat der Saison

mit hausgemachten Honig-Senf-Dressing oder Balsamico-Vinaigrette

- bunt und knackig (7, 19) 7,90
- mit gegrilltem Halloumi-Käse und Feigensenfsauce (3, 7) 14,90
- mit gegrilltem Lachsfilet und Pesto (3, 5) 17,90

Caesar's Salad

(3, 7, 11)

16,90

mit gebratener Maispouardenbrust, krossem Speck und Parmesan

Pasta

Rote Bete Gnocchi

(1, 3, 4, 5)

13,90

mit Mascarpone und Walnüssen gefüllt, Rucola, Cherry Tomaten und Parmesan

Mezzelune

(1, 3)

13,90

mit Steinpilzfüllung, Salbeibutter, Cherry Tomaten und Parmesan

Frische Pasta

(1, 3, 4)

14,90

mit gebratenen Schweinefiletspitzen, Kräutern, Rucola und Cherry Tomaten in Gorgonzolasauce

Vegane Ravioli

(1)

15,90

mit Kartoffeln, Kürbis und Kürbiskernen gefüllt, auf sautiertem Mangold, dazu eine leckere Sauce

Speisenkarte

Bremische Spezialitäten

Bremer Bio-Knipp mit Röstkartoffeln und wechselnden Beilagen	(1, 7)	15,90
Bremer Bio-Labskaus modern verpackt in Cannelloni, dazu Rote Bete-Sauce	(3, 4, 5, 7)	15,90
Unser Bremer Kükenragout hausgemacht mit Maispoularde, Kalbszunge, Flusskrebse, grünem Spargel und Morcheln. Dazu reichen wir Salzkartoffeln.	(3, 4, 5, 7, 8)	24,90

Hauptgänge

Vegetarische Tarte – hausgemacht mit Salat und Kräuterdipp	(1, 3, 4)	15,90
Matjes-Filets mit Bratkartoffeln, Dipp und kleinem Salat	(3)	14,90
Lachsfilet – unter der Kräuterkruste mit feinem Gemüse, Weißweinschaum und Kartoffelstampf	(1, 3, 5, 8)	21,90
Medaillons vom Jungschwein, gegrillt mit Kartoffelstampf, feinem Gemüse und Pommery-Senfsauce	(3, 6, 7)	20,90
Supreme von der Maispoularde, gebraten mit Kartoffelstampf, feinem Gemüse und Portweinjus	(3, 6)	19,90



Speisenkarte

Desserts

Bremer Rote Grütze mit Vanilleeis oder Schlagsahne	(1, 2, 3, 14)	4,90
Belgische Waffel mit Rote Grütze oder Vanilleeis und Schlagsahne	(1, 2, 3, 4, 5, 14)	5,90
Pavê – Französische Spezialität von dreierlei Schokolade – köstlich	(3)	8,90

Zum guten Schluss

Espresso / Kaffee mit / ohne Coffein	2,20
- ein Digestif aus unserer Hausbar	Preis lt. Karte
- ein Stück Kuchen aus unserer Kuchenbäckerei	Preis lt. Karte

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Bedienung.

Wir wünschen einen guten Appetit und freuen uns auf Ihre Reservierung: Telefon
0421 32 38 67 oder über unser Reservierungsformular
unter www.teestuebchen-schnoor.de.