

Herzlich willkommen im Restaurant
„Zum Kommerzienrat“
im Oste-Hotel, Bremervörde!



Liebe Gäste!

Die Jahre 2020 und 2021 waren für uns, Pandemie bedingt,
zwei schwierige Jahre.
Wir standen aber trotz der schwierigen Umstände nicht still und haben voller
Tatendrang wieder viele neue Köstlichkeiten für Sie kreiert.

Unsere Küchen-Öffnungszeiten* sind:

Montag - Freitag 18.00 - 20.30 Uhr,
Samstag 12.00 - 14.30 Uhr und 18.00 - 20.30 Uhr
Sonntag 12.00 - 14.30 Uhr

***sowie bei Gruppen nach Absprache**

Wie schon in den letzten Jahren setzen wir auf „Frische“ in unserer
Küche. Wir kochen für Sie überwiegend mit frischen,
saisonalen und nachhaltigen Produkten.

Es ist für uns eine Herzensangelegenheit und Selbstverständlichkeit,
diese Produkte mit Sorgfalt zu behandeln und zu verarbeiten.

Dabei setzen wir vermehrt darauf, die Temperaturen beim Garen
der Produkte zu verringern.

Dafür benötigen wir hier in der Küche natürlich etwas mehr Zeit.

Aber das ist es uns wert, für Sie das Beste auf dem Teller zu servieren.

Auch unsere vegetarischen und veganen Gerichte werden wir weiterhin mit
frischen saisonalen Produkten kochen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
sowie einen guten Appetit.

Ihr
Oste Hotel Team



Menü des Monats Oktober



Feldsalat mit Walnüssen auf Rote Beete-Carpaccio

Nüsse, Senf

Rosa gebratene Rehkeule

Kräutersaitlinge | glasierte Karotten | Serviettenknödel | Preiselbeersauce

Gluten, Ei, Laktose

Dialog von Mango und Schokolade
mit Granatapfel

Laktose, Gluten, Ei,
kann Spuren von Nüssen und Mandeln enthalten

26.90 €

gültige Speisekarte

Für den kleinen Hunger

€

Suppe des Tages

5.50

Gemischte Blattsalate*

in Erdbeervinaigrette

enthält: Senf

kleiner Beilagensalat 4.50

großer Salatteller 8.00

*zusätzlich können Sie zum Salat bestellen:

mit Käse, Schinken und Ei

3.50

oder

mit gebratenem Ziegenkäse

4.90

oder

mit Hähnchenbruststreifen

5.90

Lachsbruschetta

geröstete Baguettescheiben | Tomate | gebeizter Lachs |

Aioli | kleiner Salat

9.90

Laktose, Senf, Knoblauch, Zitrusfrüchte

Vegan* und vegetarisch

€

Nudel-Pilzpfanne

Bunte Fusillnudeln | frische Pilze der Saison | Kräutercreme |

Mozzarella

13.90

Gluten, Laktose, Ei

Hausgemachte Asia-Frühlingsrollen *



mit Paprika, Zucchini und Sprossen gefüllt | Linsensalat |

Karottenstroh | scharfe Tomatensauce

13.90

Gluten

Fischgerichte

€

Gebratenes Schollenfilet

Gurkengemüse | gebratene Drillinge | Dillrahmsauce

Laktose, Knoblauch, Zwiebeln

16.90

Fährstraßenteller

Gebratenes Lachsfilet | Karotten | Zuckerschoten |
Mandelreis | Garnelen-Frühlingsrolle

Laktose, Gluten

18.90

Fleischgerichte

€

Paniertes Schnitzel vom Landschwein

kleiner Salat | Pommes frites | Champignons in Rahm

Laktose, Gluten, Ei, Zwiebeln

14.50

Vördepfanne

Schweinefilet mit Basilikumpesto überbacken |
Bratkartoffeln | Brokkoli | Rahmsauce

Laktose, Zwiebeln, Knoblauch, Mandeln, Nüsse

18.90

Zitronen-Thymianhuhn

gebratener Spitzkohl | „Kartoffel-Gulasch“ |
Paprikarahmsauce

Laktose, Mandeln, Zwiebeln, Knoblauch

18.90

Rinder-Rouladen „Klassisch“

mit Speck | Zwiebeln | Gewürzgurke |
Apfelrotkohl | Salzkartoffeln | Bratensauce

Knoblauch, Sellerie

18.90

Brasilianisches Rinderfilet

frisches Gemüse der Saison | Kräuterbutter |
gebratene Drillinge

Laktose

23.90

Dessert

€

Passionsfrucht-Pannacotta

karamellierte Ananas | Minze | Beerensorbet

Laktose

7.90

Weiße Schokoladenmousse

frische Früchte der Saison | Schokoladeneis

Laktose, Ei,

kann Spuren von Nüssen und Mandeln enthalten

7.90

Eiskarte

€

Heiß & Kalt

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

6.90

Fitnesssteller

mit frischen Früchten der Saison | Joghurteis | Fruchtsauce

Müsli-Crunch

Nüsse, Mandeln

6.90

Schokoladenbecher

Schokoladen- und Vanilleeis | Schokoladensauce

Schokoladenraspel und Sahne

6.90

Nussbecher

Haselnuss- und Vanilleeis | Nusskrokant |

Karamellsauce und Sahne

Nüsse, Mandeln

6.90

Kindereisbecher

1 Kugel Eis nach Wahl mit bunten Schokolinsen

2.90

Gemischtes Eis

je Kugel

1.80

Portion Sahne

0.80

Eissorten: Vanille | Schokolade | Erdbeere | Haselnuss | Joghurt

ALLE Eisspezialitäten enthalten: Laktose, Gluten und Ei. Es können auch Spuren von Nüssen und Mandeln vorhanden sein.