



MEIEREI

CAFÉ RESTAURANT IM BÜRGERPARK BREMEN

Herzlich Willkommen !

Die Meierei seit 1880: schon so alt und noch nie so schön –
oder wie Freddy Frinton es in „Dinner for One“
formuliert hat:

„You look younger than ever, younger than ever!“

Lassen Sie sich verzaubern von einem
der schönsten Flecken Bremens.

Heute sollen Sie das Leben genießen.

... noch ein Kaffee auf den Bürgerpark?

Seit 1865 sorgt das Engagement von Bürgerinnen und Bürgern dafür,
dass es im Park grünt und blüht. Deren Spenden und Beiträge
sowie die alljährliche Bürgerpark-Tombola finanzieren dessen Unterhalt.
Auch die Meierei trägt ihren Anteil bei. Denn egal, ob Sie uns zu Kaffee
und Kuchen besuchen, stilvoll dinieren oder Feste feiern:

Von den Erlösen fließt immer ein Teil an den Bremer Bürgerpark.
Darf es also noch etwas sein? Zu Ihrem Wohle und zur Freude des Parks.

Restaurant Meierei | Im Bürgerpark | 28209 Bremen

Fon: 0421 / 69 638 619 | Fax: 0421 / 219981

info@meierei-bremen.de

www.meiereibremen.de

SUPPEN, VORSPEISEN & SALATE

Geröstete Kürbissuppe ^{G,D,A,I} Mit Croutons und Kürbisöl	7,50 €
Steinpilzrahmsuppe ^{G,D,A,I} mit geräucherter Entenbrust	8,50 €
Kleiner Beilagensalat ^{I,A,H,J,K} mit Croutons	6,90 €
Bruschetta mit Rucolasalat ^{A,D,G} marinierte Strauchtomaten auf geröstetem Focaccia und Grana Padano D.O.C	8,90 €
Caesars Salad ^{A,C,D,G,K} mit Anchovis-Parmesandressing, Kirschtomaten und Croutons wahlweise mit: gebratenen Hähnchenbruststreifen	11,00 € + 4,00 €
Kalbsfleischsülze ^{A,J,3} mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln	13,50 €
Feldsalat mit Walnußdressing ^{A,G,K} gebratenen Waldpilzen, Kürbis und gratiniertem Ziegenkäse	13,00 €
Gänseleber im Speckmantel ^{L,H,8,A,G,J} gebratenen mit Portweinschalotten, karamellisierten Apfelspalten und winterlichen Blattsalaten	11,90 €

PASTA & VEGETARISCH

Rotes Thai Curry mit Kokosmilch ^{L,M,1,2,9,3}	15,00 €
mit Kichererbsen, Koriander und knackigem Gemüse dazu Basmati Reis	
wahlweise mit	
Hähnchenbrust	+ 4,00 €
Kürbis-Ravioli ^{D,A,G}	18,00 €
Mit geschmorten roten Zwiebeln, Romanesco, und Ziegenkäse	
Kürbisrisotto mit Kaiserschoten ^G	20,50 €
geschmolzenen Tomaten und gebratenen Lammfilet	

FISCH

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet ^{L,D,M,A}	24,50 €
Mit Teriyakisoße, Wokgemüse und Sesamreis	
Gebratenes Kabeljaufilet an Weißwein-Butter-Sauce ^{G,C,D,I}	26,50 €
Auf Kartoffel-Kürbisstampf und Rosenkohlblüten	

KINDERESSEN

6 Hähnchen-Nuggets mit Pommes Frites ^{A,D,G}	6,50 €
Kalbsschnitzel mit Pommes und Erbsen-Möhren Gemüse ^{A,D,G}	9,50 €
Pommes mit Mayo oder Ketchup	4,50 €

FLEISCH

Currywurst ^{G,D,H,J,K,1} mit Orangencurry, Frühlingslauch und Potato Dippers	8,90 €
Wiener Schnitzel ^{A,D,8,G} dazu Gurkensalat, Zitrone und Bratkartoffeln	22,50 €
Knusprig gebratenes Knipp ^{J,G} mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke und Apfelkompott	15,50 €
gekochter Kalbstafelspitz ^{D,G,J,3} in Meerrettichsoße auf Wirsinggemüse und Boullion-Kartoffeln	21,50 €
Geschmorte Rinderroulade ^{J,G} In Rotweinjus mit hausgemachtem Rotkohl und Kräuterkartoffeln	22,50 €
Kalbsleber „Berliner Art“ ^{J,G,D} mit Jus, Schmorzwiebeln, Apfel und Kartoffelstampf	20,50 €
Entrecôte vom Rind ^{G,A,M} (250g) Mit Café de Paris-Butter, Romanesco und Kartoffel-Trüffel-Gratin	31,50 €
Gänsebraten ^{A,D,G,J,I} Mit hausgemachtem Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Marzipanapfel	36,50 €
„Meierei“ Cheeseburger ^{A,S,D,J,9} Mit Pommes Frites	21,50 €

DESSERT

Bremer Rote Grütze ^D mit Vanillesauce	7,00 €
Crème Brûlée ^{A,G} Mit Blutorangensorbet	11,50 €
Kirsch-Crumble ^{A,D,S,1,2,3,B,4} Mit Lebkuchen Eis	10,50 €

Allergene:

- A. Eier und Eierzeugnisse
- B. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- C. Fisch und Fischerzeugnisse
- D. Glutenhaltiges Getreide
- E. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- F. Lupinen und Lupinerzeugnisse
- G. Milch und Milcherzeugnisse
- H. Schalenfrüchte und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten
- I. Schwefeldioxid und Sulfite die damit geschwelten Erzeugnisse J. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- K. Senf und Senferzeugnisse
- L. Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- M. Soja und Sojaerzeugnisse
- N. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Farbstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
6. mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle 7. mit Süßungsmittel Acesulfam
8. mit Phosphat 9. geschwefelt 10. chininhaltig 11. coffeinhaltig 12. geschwärzt 13. gewachst

Falls Sie Fragen oder eine Speisekarte mit deklarierten Allergenen haben möchten, sprechen Sie uns bitte an.