



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

Bremer Hochzeitssuppe

A,G,J

mit Einlage

8.50 €

Steinpilzrahmsuppe

G,D,A,I

mit geräucherter Entenbrust

9.00 €

Bruschetta mit Rucolasalat

A,D,G

marinierte Strauchtomaten auf geröstetem Focaccia
und Grana Padano D.O.C

9.50 €

Feldsalat mit Walnußdressing

A,G,K

gebratenen Waldpilzen, Kürbis
und gratiniertem Ziegenkäse

13.00 €

Caesars Salad

A,C,D,G,K

mit Anchovis-Parmesandressing,
Kirschtomaten und Croutons

11.00 €

wahlweise mit:

gebratenen Hähnchenbruststreifen

+4.00€

Hirschpastete

A,D,B,G,3,J

an Apfel-Selleriesalat
und Kronsbeerenkompott

13.50 €

Kalt geräucherter Lachs

A,B,C,D,G,J,L,M,1,3

mit Teriyaki-Marinade, gebackenen Sesamstäbchen
und japanischer Mayonnaise

13.50 €

PASTA & VEGETARISCH

Fruchtiges gelbes Thai Curry

L,M,1,2,9,3

mit Kokosmilch, Kichererbsen, Koriander und knackigem Gemüse,
dazu Basmati Reis

15.50 €

wahlweise mit:

Hähnchenbrust

+ 4.00 €

Tagliatelle

A,D,G,I,J

mit hausgemachter Bolognese Soße
und frisch geriebenem Parmesan

16.50 €

Burrata-Basilikum Triangoli

A,B,D,G,I,J,1

mit einem Paprika-Limonen-Pesto
Rauke und sautierter Chorizo

18.50 €

Tomaten Risotto

G,J

mit gebratener Wachtelbrust
frischen Kräutern und Büffelmozzarella

21.50 €

FISCH

Gebratene Meeräsche an Krustentiersoße

C,E,G,I,9

knackigem Pfannengemüse und gerösteten Thymiankartoffeln

25.50 €

Gebratener Skrei

C,G,I,J,9

an Weißwein-Buttersoße, Kartoffel-Kürbisstampf
und Rosenkohlblättern

27.50 €

FLEISCH

Currywurst

G,D,H,J,K

mit Orangencurry, Frühlingslauch
und Potato Dippers

10.50 €

Wiener Schnitzel

A,D,8,G

dazu Gurkensalat, Zitrone
und Bratkartoffeln

24.00 €

Knusprig gebratenes Knipp

J,G

mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke
und Apfelkompott

17.50 €

Kalbsleber „Berliner Art“

J,G,D

mit Jus, Schmorzwiebeln,
Apfel und Kartoffelstampf

22.50 €

„Meierei“ Cheeseburger

A,S,D,J,9

Frisch gegrilltes Rindfleisch im Brioche Brötchen mit
Tomaten und Cheddarkäse, BBQ-Sauce und Pommes Frites

22.90 €

Geschmorte Lammhaxe

A,D,G,J,1,3

an Rosmarinjus, Zweierlei Bohnengemüse
und Kartoffel-Waldpilzgratin

28.50 €

Gebratenes Kalbscarree´

A,D,J,9

in Schalotten-Portweinjus Spitzkohl-Möhrengemüse
und Schupfnudeln

32.50 €

Coq au Vin

A,D,G,I,J,3,9

In einem Schmorgemüsesud,
dazu Polenta Zitronenplätzchen



24.50€

KINDERESSEN

6 Hähnchen-Nuggets mit Pommes Frites

A,D,G

8.50 €

Kalbsschnitzel mit Pommes und Erbsen-Möhren Gemüse

A,D,G

12.50 €

Pommes mit Mayo oder Ketchup

5.50 €

DESSERT

Bremer Rote Grütze

D

mit Vanillesauce

8.00 €

Tiramisu´

A,D,G,I,1,11

mit Amarena-Kirscheis

11.50 €

Allergene

- A. Eier und Eierzeugnisse
- B. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- C. Fisch und Fischerzeugnisse
- D. Glutenhaltiges Getreide
- E. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- F. Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- G. Milch und Milcherzeugnisse
- H. Schalenfrüchte und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten
- I. Schwefeldioxid und Sulfite die damit geschwelen 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.