

*Bischoffs Gasthof
Deichstraße 183
27804 Berne*

*04406 / 6410
info@bischoffs-gasthof.de*



Unsere Menüvorschläge

(mit Vorsuppe und Dessert)

ab 10 Personen

Januar 2020

Gebratene Ente

*mit Rotkohl, Knödeln, Salzkartoffeln
und Salat*

€ 28,50

Schnitzelplatte

*Kleine Schweineschnitzel mit Jäger- und
Zigeunersauce, Bratkartoffeln und Pommes,
Italienischer Salat*

€ 28,90

Spießbraten und kleine Roulade

*mit Kaisergemüse, Rotkohl, Salzkartoffeln,
Kroketten und Salat*

€ 29,50

Gänsebraten

mit Rotkohl, Salzkartoffeln, Knödel und Salat

€ 29,80

Entenbrustfilet

mit Rotkohl, Preiselbeersauce,

Petersilienkartoffeln, Kroketten und Salat

€ 29,--

Entenbrust und kleine Roulade

mit Rotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln,

Kroketten und Salat

€ 29,50

Entenbrust und Schweinefilet

mit Gemüseplatte, Champignons, Salzkartoffeln,

Kroketten und Salat

€ 31,--

"Grillplatte"

Medaillons vom Rind, Schwein und Hähnchen mit

Sc. Béarnaise, Champignons, Grillgemüse, Wedges,

Rösti und Salat

€ 31,90

Bratenplatte „Zur Alten Schänke“

Nacken, Roulade, Puter, Champignons,

Gemüseplatte, Salzkartoffeln und Kroketten, Salat

€ 31,50

mit Entenbrust, Roulade und Schweinefilet

€ 32,90

Hirsch oder Wildschweinkeule

mit Waldpilzen, Rotkohl, Preiselbeerbirne,

Salzkartoffeln, Spätzle und gemischtem Salat

€ 33,50

"Kapitänsplatte"

Lachs-, Limandes- und Zanderfilet mit Hummersauce,

Sc. Béarnaise, Spinat, Reis, Rösti und Salat

€ 31,90

Regionale Spezialitäten (ohne Dessert)

mit Dessert

plus € 3,50

Bremer Labskausessen (ohne Suppe)

mit Spiegeleiern, Rollmops, Gewürzgurke und Rote Beete € 17,80

Kohl und Pinkel

mit Kasseler, Kochwurst, Speck und Salzkartoffeln € 21,50

Heringsessen

Verschiedene Herings- und Matjesvariationen mit Speck- und Zwiebelsauce, Pellkartoffeln € 24,80

Frischer Stangenspargel

*mit Schinken oder Schnitzel, Sc. Hollandaise und Salzkartoffeln
mit Schweinefilet oder gebratenem Lachsfilet*

Saison Preis

Vorspeisen

Lachs mit Rösti, Scarpsauce
Krabbencocktail
Melone mit Schinken
Räucherfischsteller
(Lachs / Aal / Forelle)

Tomaten - Mozzarella
Salatteller mit Entenbrust
Salatteller mit Scampi

Suppen

Terrine: Hochzeitssuppe

Tasse:

- Büsumer Krabbensuppe*
- Tomatencremesuppe*
- Champignoncremesuppe*
- Broccoli cremesuppe*
- Mulligatawny (Indische Geflügelcremesuppe)*
- Pfifferlingrahmsuppe*
- Kartoffel - Lauchcreme mit Lachsstreifen*
- Minestrone*
- Curryrahmsuppe mit Scampi-Spieß*
- Spargelcremesuppe (Saison)*

Dessert

Dessert Buffet + € 4,- p. P

Rote Grütze mit Vanillesauce
Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Himbeeren
Eisteller Rote Grütze
Panna Cotta
Heidelbeer-Cassis Parfait auf Eierlikör
Mango-Maracujasorbet auf Erdbeersauce
Walnußeis mit heißen Zimtpflaumen
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren (Saison)
Mousse au Chocolat