



# Restaurant Zum Platzhirsch

Sommergarten - Café - Minigolf

## Menüangebot ab 4 Personen:

*Sehr geehrte Gäste,  
Gestatten Sie uns den organisatorischen  
Hinweis, dass die beigefügten Vorschläge,  
die Wahl eines Menüs, für alle  
Teilnehmer gelten.*

*Für den Fall, dass Sie sich nicht für ein  
gemeinsames Menü entscheiden können,  
bitten wir um Ihre Nachricht, da wir  
Ihnen dann eine andere Lösung  
vorschlagen möchten.*

*Sie können alle Menüs umgestalten und  
austauschen, zum Beispiel: Vorspeisen,  
Suppen und Dessert, dies gilt auch für die Beilagen.*

*Wir würden uns freuen, Sie möglichst bald bei uns  
begrüßen zu dürfen, wenn Ihnen unser Angebot zusagt  
und wir versichern Ihnen, dass wir unser möglichstes  
tun werden, damit Sie recht angenehme Stunden  
in unserem Hause verbringen können.*

*Restaurant „Zum Platzhirsch“  
Kuhgrabenweg 30, 28359 Bremen  
Telefon: 0421 – 1651 70 70  
Telefax: 0421 – 1651 70 72*



# Restaurant Zum Platzhirsch

Sommergarten - Café - Minigolf

## Menü 1

*Angusconsomme „Celestine“  
mit feiner Einlage*

\*\*\*

*Schweinefilet am Stück gebraten  
mit frischem Gemüsesortiment,  
Roquefortcreme, Pfeffersauce,  
Kartoffelgratin und hausgemachte Spätzle*

\*\*\*

*Hausgemachtes Eisparfait  
an exotischen Früchten  
mit Amarettosabayon*

24,50 Euro

oder

*mit Schweinefilet und Roastbeef*

29,20 Euro

## Menü 2

*Norwegischer Wildsalm  
in Limonenbutter gebraten  
mit einem Gamba auf Safrancreme,  
Blattspinat und Wildreis*

\*\*\*

*Hausgemachte Kalbsbouillon  
mit altem Sherry und Chesterstange*

\*\*\*

*Barbarie-Ente  
frisch gebraten aus dem Ofen  
am Tisch tranchiert, Thymian-Orangensauce,  
frischer Apfelrotkohl, gefülltem Schmorapfel und  
hausgemachten Knödeln*

\*\*\*

*Frische Erdbeeren  
mit weißem Mousse au Chocolat*

39,80 Euro



# Restaurant Zum Platzhirsch

Sommergarten - Café - Minigolf

## Menü 3

*Steinpilzcreme mit  
Mandelsahne*  
\*\*\*

*Duett vom Zanderfilet und norgewischem Fjordlachs  
mit Kartoffel-Pfifferlingsragout  
mit Tomatenfilets und Romanescoröschen*  
\*\*\*

*Crepesbeutelchen mit Walnusseis gefüllt  
und Krokantsahne*

27,50 Euro

## Menü 4

*Krebssüppchen mit Shrimps  
und Sahnehaube*  
\*\*\*

*Steakplatte „Zum Platzhirsch“  
mit Rinder-, Schweine- und Putenfiletmedaillons,  
frisches Gemüse der Saison, Sauce Bernaise,  
Pfeffersauce, Sahnekartoffelgratin und Kroketten*  
\*\*\*

*Walnusseis mit  
heißen Kirschen, Himbeeren  
und Krokantsahne*

27,90 Euro

## Menü 5

*Allgäuer Bergkäsesuppe*  
\*\*\*

*Bayrische Schmanckerln  
mit Schweinshaxe, Krustenbraten, Leberkäse,  
Nürnberger, Sauerkraut, Rotkohl, Braunbiersauce,  
Spätzle, Kartoffelknödel und Salzkartoffeln*  
\*\*\*

*Kaiserschmarrn  
mit Vanilleeis und Pflaumen*

26,20 Euro



# Restaurant Zum Platzhirsch

Sommergarten - Café - Minigolf

## Menü 6

*Frische Blattsalate der Saison in Walnussöldressing,  
Gravedlachsstreifen, Pinienkernen, feinen Gurkenstreifen,  
Karottencroutons und zweierlei Baguette*

\*\*\*

*Steinpilzcreme  
mit Mandelsahnehaube*

\*\*\*

*Roastbeef vom Angusrind, zart und rosa gebraten,  
frisches Gemüsesortiment, Pfeffersauce, Sauce Bearnaise,  
Birnenkartoffeln und Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Frische Erdbeeren auf Vanilleeis  
nach „Art der Romanoffs“*

37,80 Euro

## Menü 7

*Tomatenconsomme  
mit Lachsschaumklößen und  
frischem Basilikum*

\*\*\*

*Boeuf Braise  
Pineau de Charantes  
in Aprikosenmark und Cognac geschmort,  
erlesene Gemüseplatte, Salzkartoffeln  
und Kroketten*

\*\*\*

*Grand Marnier Parfait  
an Waldbeerengrütze und Sahne*

\*\*\*

25,80 Euro



# Restaurant Zum Platzhirsch

Sommergarten - Café - Minigolf

## Menü 8

*Brunnenkresse Schaumsüppchen  
mit Mandelsahne*

\*\*\*

*Steinbeißerfilet  
auf Ruccolapüree, Kokoslimettensauce  
und Tomatensplissen*

\*\*\*

*Apfelstrudel  
mit Vanilleeiscrème  
und Schlagrahm*

24,20 Euro

## Menü 9

*Avocadofächer an Grönlandshrimps  
an feiner Kräutercreme und Salatbouquet*

\*\*\*

*Hausgemachte Kalbsschwanzsuppe mit altem Sherry  
und frisch gebackener Chesterstange*

\*\*\*

*Rinderfilet vom „Argentinischem Angusbeef“  
am Stück, saftig und rosa gebraten,  
mit Ochsenmark und Kresse überbacken,  
frisches Gemüse,  
Pfeffersauce, Sauce Bearnaise,  
Kartoffelgratin und Birnenkartoffeln*

\*\*\*

*Hausgemachte Dessertvariation  
an exotischen Früchten und Sahne*

44,80 Euro



# Restaurant Zum Platzhirsch

Sommergarten - Café - Minigolf

## Menü 10

*Krabbencocktail „Büsumer Art“  
auf Eisbergsalat mit Cocktailsauce und  
zweierlei Baguette*

\*\*\*

*Steinpilzconsomme  
mit frischem Kerbel und Chesterstange*

\*\*\*

*Rehrücken  
mit Waldpilzen, gefüllter Preiselbeerbirne,  
gepfefferten Kirschen, Apfelrotkohl, Broccoli und  
hausgemachte in der Pfanne geschwenkte Spätzle*

\*\*\*

*Dessertvariation „Platzhirsch“  
an frischen Früchten und  
Amarettosabayone*

47,80 Euro

## Menü 11

*Matjesessen „Vegesacker Art“*

*„Bad Zwischenahner“ Rauch-Aalsuppe mit  
frischen Kräutern*

\*\*\*

*Verschiedene Matjesvariationen  
Bismarckhering, Gabelrollmops  
Brathering*

*Matjes sot und sur*

*Speckstippe*

*Hausfrauensauce, Currysauce, Dillsauce*

*Kräuterschmandsauce*

*Grüne Speckhohnen*

*In Rotwein eingelegte Zwiebeln*

*Bratkartoffeln*

*Salzkartoffeln*

\*\*\*

*Vanilleeis mit  
heißen Kirschen*

22,80 Euro



# Restaurant Zum Platzhirsch

Sommergarten - Café - Minigolf

## Bayerisches Buffet Nr. 1

\*\*\*

( ab 20 Personen )

*Dreierlei von Räucherfischen  
mit Meerrettichsahne*

\*\*\*

*Hausgemachte Fleischpflanzerl  
Kalter Schweinebraten mit Meerrettich  
Niederbayerisches Bauerngeräuchertes mit Essiggurken  
Regensburger Wurstsalat*

\*\*\*

*Kartoffelsalat  
mit Rauke und Radieserl  
Krautsalat mit Speck  
Gurkensalat*

\*\*\*

*Lachsfilet auf Wirsing-Kartoffel-Gemüse*

*Spanferkelbraten mit Starkbiersauce*

*Schweinebraten mit Blaukraut*

*Beilagen: Kleine Kartoffel- und Semmelknödel*

\*\*\*

*Allgäuer Emmentaler  
Weihenstephaner Camembert  
Obatzda mit roten Zwiebeln und Salzstangen*

\*\*\*

*Großer Brotkorb mit Semmeln, Brez'n, Bauernbrot, Butter und Schmalz*

*Frischer Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Bayerische Creme auf Erdbeermark  
Pistazienmousse*

\*\*\*

27,90 Euro



# Restaurant Zum Platzhirsch

Sommergarten - Café - Minigolf

## Buffet Nr. 2

\*\*\*

(ab 20 Personen)

Suppe wird serviert zur Wahl:

*Pfeffercreme „Madagaskar“ mit Mandelsahnehaube  
Holsteiner Kartoffelcreme mit Cocktailwürstchen und Speckflakons  
Rinderkraftbrühe „Celestine“ mit feiner Einlage  
Bremer Krebscreme mit Cognacsahne*

*warm:*

*Barbarie-Enten*

*Kalbshaxen*

*Roastbeef vom Argentinischen Angusrind*

*Züricher Rahmgeschnetzeltes*

*Alle Fleischsorten frisch aus dem Ofen  
auf großem Holzbrett mit Feuerwerk serviert  
und vor dem Gast tranchiert*

*Diverse Saucen zum Fleisch passend*

*Edefischvariation, direkt aus der Pfanne  
Gambas, Riesengarnelen und gebackene Shrimps*

*kalt:*

*Hausgebeizter Gravedlachs*

*Matjesvariation*

*Räucheraal und Forellenfilet, frisch aus dem Rauch,*

*Roastbeef kalt mit Remouladensauce*

*Putenbrustmedaillons „Pariser Art“*

*Waldorfsalat, Geflügelsalat,*

*Tomate „Caprese“*

*Beilagen:*

*Frisches Gemüse der Saison*

*Hausgemachte Knödel, Basmatireis und Kartoffelgratin*

*Frische Salate mit verschiedenen Dressings*

*Käsebrett mit Baguette und Butter*

\*\*\*\*\*

*„Bremer Rote Grütze“ mit Vanillesauce*

*Schokobrunnen mit frischen Früchten*

*Mousse au Chocolat schwarz und weiß*

43,80 Euro



# Restaurant Zum Platzhirsch

Sommergarten - Café - Minigolf

## Buffet Nr. 3

\*\*\*

(ab 20 Personen)

(kaltes und warmes Buffet)

„Holsteiner Kartoffelcreme“  
mit Cocktailwürstchen und Speckflakons“

warm:

Prager Schinken  
Züricher Rahmgescnietzeltes  
Kartoffelgratin und Basmatireis  
Italienische Lasagne mit Käse überbacken  
Salm mit Blattspinat im Blätterteig  
Gebäckene Shrimps

kalt:

Roastbeef kalt vom „Argentinischem Angusrind“  
mit Remouladensauce  
Kleine Schweinefiletmedaillons  
Matjes nach Hausfrauenart  
Hausgebeizter Gravedlachs mit Sahnemeerrettich  
Gambas und Riesengarnelen  
Heilbutt und Forellenfilet frisch aus dem Rauch  
Grönlandkrabben

Beilagen:

Frisches Gemüse der Saison  
Frische Salate mit verschiedenen Dressings  
Geeiste Melone mit Schinken  
Tomate Mozzarella  
Käsebrett

\*\*\*\*\*

Frischer Obstsalat, Griesflammerie mit Himbeermark,  
„Bremer Rote Grütze“ mit Vanillesauce  
und hausgebackenem warmen Apfelstrudel

31,50 Euro



# Restaurant Zum Platzhirsch

Sommergarten - Café - Minigolf

## Buffet Nr. 4

\*\*\*

(ab 20 Personen)

Hochzeitsuppe  
mit feiner Einlage

warm:

Prager Schinken  
Schweinefilet in Kräuterkruste  
Saln mit Blattspinat im Blätterteig  
Gambas al ajiloo  
Italienische Lasagne mit Käse überbacken  
Diverse Saucen zum Fleisch passend

Beilagen:

Kartoffelgratin und Knödel  
Frisches Gemüse der Saison, Rotkohl  
Frische Salate mit verschiedenen Dressings

kalt:

Roastbeef mit Remouladensauce  
Putenbrustmedaillons „Pariser Art“  
Tomate Caprese  
Antipasti  
Grüne Oliven mit Frischkäse  
Parmaschinken mit Melone  
Hausgebeizter Gravedlachs, Matjesvariation  
Räucheraal, Forellenfilet, frisch aus dem Rauch  
Italienisches Käsebrett mit Baguette und Butter, Knoblauchbrot

Dessert:

Tiramisu  
Mousse au Chocolat schwarz und weiß  
Frischer Obstsalat und hausgebackener Apfelstrudel mit Vanillesauce

37,50 Euro



# Restaurant Zum Platzhirsch

Sommergarten - Café - Minigolf

## Fischbuffet Nr. 5

\*\*\*

(ab 20 Personen)

*Bremer Krebscreme mit Cognacsahne*

oder

*Vegetarischer Edelfischbouillon  
mit Knoblauchbaguette*

*Frisch und heiß aus Pott und Pfanne:*

*Heilbutt,*

*Zanderfilet*

*Norwegischer Fjordlachs*

*Limandesfilet*

*Gebäckene Shrimps*

*Salmon mit Blattspinat im Blätterteig*

*Kalte Edelfischplatten:*

*Junger Matjes*

*Forellenfilet, Räucheraal, weißer Heilbutt geräuchert*

*Gravedlachs, Nordseekrabben, Grönlandshrimps in Dillsahne*

*Gambas und Riesengarnelen*

*Beilagen:*

*Frische Salate mit verschiedenen Dressings*

*Kräutercreme, Krebsauce, Safrancreme*

*Aufgeschlagene Buttersauce*

*Kartoffelgratin, Basmatireis*

*und Kartoffelsalat*

*Baguette, Schwarzbrot und Butter*

\*\*\*\*\*

*Eisbombe mit Fruchtsaucen,*

*„Bremer Rote Grütze“ mit Bourbonne Vanillesauce*

38,80 Euro



# Restaurant Zum Platzhirsch

Sommergarten - Café - Minigolf

## Brunch

\*\*\*\*\*

*Auf Bestellung ab 20 Personen*

*(von 10.00 Uhr bis 14.30 Uhr)*

\*\*\*\*\*

*Suppe nach Wahl:*

*„Holsteiner Kartoffelcreme“*

*mit Shrimps und Speck*

*Rinderkraftbrühe mit feiner Einlage*

*oder Pfeffercreme „Madagaskar“*

\*\*\*

*Prager Schinken*

*mit*

*Braunbiersauce*

*Weinkraut*

*Nürnberger Bratwürste*

*und*

*Kartoffelgratin*

*Kräuterrührei*

*Schinken mit Melone*

*Salz mit Blattspinat im Blätterteig*

*Forellenfilet mit Sahnemeerrettich*

*Gravedlachs und Shrimps*

*Delikatessaufschnitt*

*Käsebrett*

*Salate mit verschiedenen Dressings*

*Baguette, Brot, Brötchen und Butter*

\*\*\*

*Orangen- und Apfelsaft, Kaffee und Tee*

*„Bremer Rote Grütze“ und Apfelstrudel*

*mit Vanillesauce*

22,80 Euro



# Restaurant Zum Platzhirsch

Sommergarten - Café - Minigolf

*Ab 30 Personen*

## Grillbuffet Nr. 1

\*\*\*\*\*

*(Gamba-Spieße, Argentinisches Rinderfilet und Hüftsteaks, mariniertes Schweinenacken- und Putensteaks, Spareribbs, Grillspeck, verschiedene Bratwürste, Schmetterlingssteaks, Schaschliks, Maiskolben, gegrillte Champignons, Mozzarella Caprese, Antipasti, Backkartoffeln und Sauerrahm, Kartoffelecken, verschiedene Saucen und Dippes, Rohkostsalate, z. B. mit Ruccola, mit verschiedenen Dressings, Speckkartoffelsalat und zweierlei Baguette*

*33,80 Euro / Person*

\*\*\*

## Grillbuffet Nr. 2

\*\*\*\*\*

*Argentinische Hüftsteaks, mariniertes Schweinenacken- und Putensteaks, Grillspeck, verschiedene Bratwürste, Schmetterlingssteaks, Schaschliks, Maiskolben, gegrillte Champignons, Antipasti, Mozzarella Caprese, Backkartoffeln und Sauerrahm, verschiedene Saucen und Dippes, Rohkostsalate, z. B. mit Ruccola, mit verschiedenen Dressings, Speckkartoffelsalat und zweierlei Baguette*

*25,50 Euro / Person*

\*\*\*

## Grillbuffet Nr. 2

\*\*\*\*\*

*Verschiedene Bratwürste, Schaschlik, Grillspeck und Kräutersteaks, marinierte Hähnchenkeulen, Maiskolben, Backkartoffeln und Sauerrahm, verschiedene Saucen und Dippes, Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings, Mozzarella Caprese, Speckkartoffelsalat und zweierlei Baguette*

*21,50 Euro / Person*