

Es ist nicht wichtig, was Du isst und wo Du isst, sondern mit wem Du isst.

# Speisekarte

## AUSSER HAUS

Hotel – Restaurant Stadt Bremen Winsen (Aller)      Tel. 05143 - 62 09

Abholung täglich      12 – 14 und 18 – 20 Uhr      Ruhetag: Mittwoch

Diese Karte ist ab Montag, 2.11.20 gültig.

**Hartmanns Currywurst** mit echtem Millstone-Curry und Pommes frites

5,90 €

**Peters Sauerfleisch** mit Remoulade, Gewürzgurke und Bratkartoffeln

9,60 €

**Bremer Matjestopf** mit Äpfeln und Zwiebeln, Bratkartoffeln

12,50 €

**Panierte Schweineschnitzel** mit frischen Champignons in Rahm, Pommes frites

13,50 €

**Kleiner Salat**

3,50 €

**Großer Salat** mit warmen gebratenen Hähnchenstreifen

9,50 €

**Rindergulasch** mit Nudeln

9,50 €

**Gebratener Lachs** mit Schnittlauch-Krabbensauce und Bandnudeln

14,50 €

**Heidschnuckengulasch** mit Preiselbeeren, grünen Bohnen und Kroketten

18,50 €

**Peters Rinderroulade** mit Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln

15,00 €

**Rinder-Hüftsteak mit gebratenen Zwiebeln und Champignons,**

Kräuterbutter und Pommes frites

20,80 €

**Pochiertes Kabeljaufilet** mit Senfsauce, Salatteller und Salzkartoffeln

14,50 €

**Wildgulasch** mit Preiselbeeren, Apfel-Rotkohl und Röstitalern

14,70 €

**Peters Thailändische Gambas mit Spaghetti**

15,50 €

**Schweinchen Dick** Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites

5,20 €

**Donald Duck** Panierte Hähnchenbrust-Stücke mit Pommes frites

5,20 €

---

**SONDERAKTION:**

Bei 3-tägiger Vorbestellung:

|                        |                                       |             |
|------------------------|---------------------------------------|-------------|
| <b>1 gefüllte Gans</b> | <b>- fertig gebraten &amp; heiß -</b> | <b>76 €</b> |
|                        | <b>- zum selber garen -</b>           | <b>67 €</b> |

inkl. dazu: Apfel-Rotkohl, Rosenkohl,  
Salzkartoffeln, Peters Kartoffelklöße

Bitte wählen Sie Ihre Füllung für die Gans:

|                 |                                    |
|-----------------|------------------------------------|
| „Klassisch“     | mit Apfel, Zwiebel, Rosine, Beifuß |
| „Herzhaft-Süss“ | mit Apfel, Zwetschge               |

Gans 5 kg Rohware plus Füllung 1 kg Rohware plus Beilagen

ausreichend für 4 – 5 Personen

Zubereitungsanleitung für Rohware siehe Rückseite

# Zubereitung der Gans

Gans:

Ca. 1 Ltr. Gemüsebrühe oder Wasser in den Bräter geben

Umluft                                    2 ½ Std. bei 175 Grad, danach 1 Std. bei 150 Grad

oder

Ober- und Unterhitze    2 ½ Std. bei 200 Grad, danach 1 Std. bei 175 Grad

Jeder Ofen ist ein bisschen anders, darum behalten Sie den Garvorgang immer im Auge.

Sauce:

Die Basissauce wird von uns mitgegeben.

Diese muss nur aufgekocht und mit Speisestärke zur gewünschten Konsistenz abgebunden werden.

Apfel-Rotkohl:

Der Rotkohl muss nur aufwärmt werden.

Rosenkohl:

Den Rosenkohl komplett mit Wasser bedeckt gar kochen

und im Anschluss mit Butterstückchen auf dem Kohl servieren.

Salzkartoffeln:

Die Kartoffeln komplett mit Wasser bedeckt und ½ Teelöffel Salz gar kochen

und mit gehackter Petersilie servieren.

Kartoffelklöße:

Einen größeren Topf Wasser mit 1 Teelöffel Salz und 1 ½ Teelöffel Speisestärke aufkochen.

Dann auf kleine Hitze stellen und die Klöße in den Topf geben.

Das Wasser darf nicht mehr kochen und die Klöße sollen nur ziehen.

Nach ca. 20 - 30 Min. sind die Klöße gar (sie schwimmen oben).