

Liebe Gäste des Kuhhirten



Schön, daß Sie uns besuchen.

Der Kuhhirte versteht sich mit seiner mehr als **350jährigen Geschichte** als ein Teil der über Jahrhunderte währenden „bremischen“ Tradition, das Gute der Vergangenheit zu bewahren und sich dem Neuen gegenüber aufgeschlossen zu zeigen.

Am 4. Februar haben wir das **125jährige Gründungsjubiläum des SV Werder Bremen** gefeiert, der an diesem Tag auf der Veranda des Kuhhirten gegründet wurde.

Traditionelle deutsche Kochkunst mit Produkten aus regionalem Anbau, lecker zubereitet nach Oma's Rezepten oder in ganz neuer Form, mit neuen Ideen und Kombinationen.

Gutes Essen ist unser Motto. Hier zählen **Zutaten** und **Zubereitung**. Wir verwenden für die Herstellung unserer Gerichte nur **erstklassige Lebensmittel**, deren Herkunft und Zusammensetzung wir überprüfen und sorgsam auswählen. Dabei bevorzugen wir Lieferanten aus unserer **Region**. Wir benutzen unsere Mikrowelle ausschließlich für den Apfelstrudel. Unsere Schnitzel werden genau wie unser Fisch, unsere Bratkartoffeln und alle **Bratgerichte in der Pfanne** gebraten. Die Friteuse brauchen wir nur für die Pommes frites, die Kroketten und die Steakkartoffeln. Wir sehen uns also in der **Slow-Food Tradition** und daher muß man bei uns auch manchmal ein wenig auf das Essen warten.

Wir haben unsere Standard Speise-Karte ein wenig verändert; zusätzlich zu den Angeboten dieser Haupt-Karte haben wir ständig **zusätzliche**, wöchentlich oder monatlich **wechselnde Angebote** und selbstverständlich haben wir zu den entsprechenden Zeiten **Saisonangebote** (Spargel, Matjes, Pfifferlinge, Wild, Grünkohl etc.) Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter

Wir hoffen, Sie werden ein feines geschmackliches Erlebnis haben und freuen uns über Ihre Anregungen und Wünsche.

Ihr Kuhhirten Team

Die Gesetzgebung sieht eine recht umfangliche Kennzeichnungspflicht für bestimmte Inhaltsstoffe in Lebensmitteln vor. Eine entsprechende Legende finden Sie am Ende dieser Karte.

Alle in dieser Karte aufgeführten Preise verstehen inklusive der jeweils gültigen Mehrwertsteuer.

Vegetarisch & Vegan



Tomatensuppe mit Basmati-Reis & Tomatenstückchen (vegan) € 6,50
2, 3, i, j

Rote Beete Carpaccio (vegan) € 6,60
auf Rucola mit Walnüssen oder mit Hirtenkäsewürfeln (vegetarisch)
1, 2, g, h

Gebackener Hirtenkäse (vegetarisch) € 7,70
mit Kirschtomaten Oliven und Honig
2, g, j

Bratkartoffeln „Vegan“ € 6,80
Krosse Bratkartoffeln mit Zwiebeln, mit Gewürzgurke
Spiegeleier nach Wunsch € 1,25 pro Stück (mit Ei vegetarisch)
2, 9, mit Ei c

Selbstgemachter veganer Knipp (sehr lecker) € 10,40
mit veganen Bratkartoffeln & Apfelkompott
3, a, i, j

Curry Wurst „Marke Raging Pig“ (vegan) € 13,00
mit selbstgemachtem veganem Curry Ketchup & Pommes frites
2, 3, 5, 9, i, j

Bratwurst mit Sauerkraut „Marke Raging Pig“ € 13,50
2 Bratwürste mit Sauerkraut & Bratkartoffeln (vegan)
2, 5, i, j

Veggie Burger mit Pommes € 19,80
Beyond Meat, Salat, Cheddar, süß-saure Gurke,
geschmorte Zwiebeln, Tomate, Burger - Sauce*

* Die Burger-Sauce ist eine mit Whiskey verfeinerte Eigenkreation unserer Küche,
kann auch ohne Alkohol bestellt werden
2, 5, g, i, j

Pfannengemüse mit grünem, veganen Pesto € 15,50
In der Pfanne geschwenkte Zucchini, Paprika, Champignons, Tomaten
und Zwiebeln, (vegan), auf Wunsch mit Parmesan (vegetarisch)
h, j mit Parmesan g

Bei uns im Kuhhirten zählt allein der Geschmack, unsere veganen Gerichte sind es
allesamt wert, von Nicht Veganern probiert zu werden, wir bieten nur die wirklich
leckeren veganen Speisen an. „Raging Pigs“ macht klasse vegane Wurst.

Herzlich willkommen im Kuhhirten

Bremen „Food“



Bauernfrühstück

€ 10,50

Eier-Omelett mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln und gekochtem Schinken mit einer Gewürzgurke

2, 3, 4, 8, 9, c

Knipp „Bremer Roland“

€ 17,50

Spezialität aus Schweinefleisch, Zwiebeln, Schmalz & Hafergrütze, herzhafte gewürzt und knusprig gebraten mit Gewürzgurke" & krossen Bratkartoffeln aus der Pfanne, serviert mit selbstgemachtem Apfelmus

3, 4, 5, a, i, j

Labskaus „Klaus Störtebeker“

€ 18,90

Eine Spezialität aus Kartoffeln und gepökeltem Rindfleisch, serviert mit einem Spiegelei, Gewürzgurke, Rollmops & Rote Beete (separat)

1, 2, 4, c, d

Norddeutscher Brathering

€ 10,50

Süß Sauer eingelegt mit frischen Zwiebelringen, krosse Bratkartoffeln aus der Pfanne, extra Hering € 6,90

2, 3, 4, d, i

Matjes „nach Hausfrauenart“

€ 14,50

Matjes Filets in einem leckeren Dip aus Gurken", Äpfeln und Zwiebeln mit frischen Bratkartoffeln aus der Pfanne

2, 7, a, c, d, g

Selbstgemachter veganer Knipp (sehr lecker)

€ 10,80

mit veganen Bratkartoffeln & Apfelmus

3, 4, a, f, i

Liebe Gäste,

zusätzlich zu den ganzjährigen Angeboten dieser Speisekarte bieten wir neben den saisonalen Spezialitäten regelmäßig Tagesempfehlungen und spezielle Wochen- und Monatsangebote.

Fragen Sie bitte unseren Service.



„Schnitzeljagd“

- „Wiener Schnitzel“ (Kalbfleisch) € 25,60
Original Wiener Schnitzel, ein dünn paniertes Kalbfleischschnitzel,
mit Zitrone und Kapern garniert
7, a, c
- „Kuhhirtenschnitzel XXL“ € 24,80
Ein paniertes Riesen-Schweineschnitzel
mit gebratenen Zwiebeln & Champignons
a, c
- „Cordon Bleu“ € 18,50
Ein paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Gouda & gekochtem Schinken¹⁴
3, 4, 8, a, c
- „Jägerschnitzel“ € 17,50
Ein paniertes Schweineschnitzel, in der Pfanne gebraten, mit frischer
Champignonsoße
a, c, g
- „Hot Chili Schnitzel“ € 17,60
Ein paniertes Schweineschnitzel, mit selbstgemachter scharfer Chilisoße
1, 2, 9, a, c
- „Schnitzel Holsteiner Art“ € 16,50
Ein paniertes Schweineschnitzel, mit Spiegelei
a, c
- „Schnitzel Wiener Art“ € 15,70
Ein paniertes Schweineschnitzel mit Zitrone garniert
7, a, c

Alle unsere Schnitzel werden **wahlweise** mit **Pommes frites**,
krossen Bratkartoffeln oder selbstgemachten **Kartoffelsalat**
serviert und ausschließlich in der Pfanne gebraten.

Unsere Schweine-Schnitzel (außer XXL) bieten wir auch als
Putenschnitzel an.



Fische an Land

Schwer zu fangen, daher auch nicht immer im Angebot. Fragen Sie unseren Service nach weiteren Tagesangeboten.

Zanderfilet, gebraten mit Broccoli Röschen, Petersilienkartoffeln und Buttersauce 7, c, d, g	€ 19,50
Nordseekrabben mit Rührei Serviert mit krossen Bratkartoffeln aus der Pfanne 3, 4, 7, b, c, d	€ 29,80
Lachsfilet auf der Haut gebraten, mit Blatt-Spinat, Salzkartoffeln & Buttersauce 7, d, g	€ 22,50
Scholle „Finkenwerder Art“, Ganze Scholle in der Pfanne gebraten, mit Speck Salzkartoffeln & zerlassener Butter 4,7,a,d,g	€ 30,00
Backfisch in Knusper Panade mit Kartoffelsalat & Remouladensauce 2,7,a, c, d, g	€ 15,50

Wir unterstützen die Initiativen zum Schutz vor Überfischung und zur nachhaltigen Fischwirtschaft und richten unser aktuelles Fischangebot nach saisonaler oder genereller Verfügbarkeit der jeweiligen Fischarten aus. Gefährdete Fischarten gehören nicht auf die Speisekarte. Unsere Aale stammen aus Zuchtbetrieben. Wir haben Lachs, Brathering und Matjes in unserer Stammkarte und bieten Limandes, Scholle, Seelachs, Forelle, Rotbarsch, Schellfisch, Zander, Muscheln, Kabeljau, Seeteufel, Sprotten, Stinte, Tintenfische, Wels und Seewolf je nach Verfügbarkeit tagesaktuell und wegen der Frische in sehr überschaubarer Menge an. Daher ist es gut möglich, daß wir selbst bei Tagesangeboten die Nachfrage nicht immer vollständig abdecken können. Wir hoffen, sie haben dafür Verständnis.

Hauptgerichte



Hühnerfrikassee

€ 12,50

Tellergericht mit Basmati Reis, Hühnerfleisch, Erbsen, Spargel, Champignons und Mettbällchen.

a, g

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

€ 13,90

mit Erbsen, Bohnen, Möhren, Blumenkohl, Broccoli, Champignons & Kartoffelpüree

g

Schweinegeschnetzeltes

€ 14,00

mit Champignons auf Bandnudeln

a, c, g

Kalbsleber „Berliner Art“

€ 18,70

mit Apfelscheiben und Apfelmus, Zwiebeln und Kartoffelpüree

a, g

Argentinisches Rumpsteak 220g

€ 25,60

mit Barbecue Sauce "Mississippi" & gebratenen Zwiebeln
wahlweise mit Bratkartoffeln, Steakkartoffeln, Süßkartoffel-Pommes
oder Pommes Frites klassisch, Portion Champignons **plus € 3,60**

1, 2, g

Selbstgemachte Rinderroulade

€ 19,60

mit Zwiebeln, mit gestreiftem Speck^{2,3,4} und Gewürzgurke "gefüllt,
dazu Apfel-Rotkohl & Salzkartoffeln

1, 2, 4, 7, j

Kuhhirtenteller

€ 23,30

Saftige Medaillons von Schwein und Pute, mit Gemüsebeilage
& krossen Bratkartoffeln,
Champignonsauce mit frischen Champignons Teller & Sauciere

3, 4, g

Dessertangebote finden sie auf der nächsten Seite, in unserer Eiskarte und als Wochenangebot auf unseren Tafeln.

Fragen sie unsere Service Mitarbeiter.

Wat mutt, dat mutt...



Desserts & Kuchen

Selbstgemachte Rote Grütze

Obstmischung aus Erdbeeren, Sauerkirschen, Himbeeren, Brombeeren & Johannisbeeren, mit Sago und Zucker gekocht, kalt serviert

mit Vanille-Sauce Eispokal € 5,90

11, g

mit einer Kugel Vanille- Eiscreme & Schlagsahne Eispokal € 7,50

g

ohne alles und komplett vegan Eispokal € 4,60

Apfelstrudel

€ 6,50

Strudelteig gefüllt mit Äpfeln, Rosinen^s und Zimtzucker mit einer Kugel Vanille-Eis mit Sahne & Vanillesauce^t

a,c,g

Ying und Yang

€ 5,80

Schwarze und weiße Schokoladen Mousse mit Früchtedeko & Schokoklebs

1, a, c, f, g

Leckere Blechkuchen wechselnde Auswahl

€ 5,00

z.B. Rhabarber-Baiser, Blaubeer-Pudding,

Mohn-Streusel, Apfel-Griespudding,

bitte fragen Sie unseren Service nach dem Tagesangebot

a,c,g

Portion Sahne

€ 1,10

g

Liebe Gäste,

beachten Sie bitte außerdem unsere separate Karte mit

Eiscreme-Spezialitäten sowie die tagesaktuellen Empfehlungen.

Fragen Sie bitte unseren Service.

Zu guter Letzt



Wir sind sicher, Sie werden mit der Qualität unserer Speisen und Getränken zufrieden (gewesen) sein; für den Fall, daß doch etwas einmal nicht in Ordnung sein sollte, sprechen Sie uns bitte unbedingt an. Ihre Kritik hilft uns bei unserem Bemühen um stetige Verbesserung.

Wir freuen uns natürlich besonders über positive Reaktionen und entsprechende Einträge in unser **Gästebuch auf unserer Homepage** und in den „sozialen Medien“. Ebenso willkommen sind Ihre Wünsche und Anregungen, hinterlassen Sie gerne Ihre Visitenkarte oder Ihre E-Mail Adresse, wir können Sie dann regelmäßig über Veranstaltungen und Angebote informieren.

Die Geschäftsleitung erreichen Sie unter

info@derkuhhirte.de

Bitte beachten Sie auch unsere Neuigkeiten auf der Homepage

www.derkuhhirte.de

Wir bedanken uns für Ihren Besuch und im Namen unserer Mitarbeiter für das Trinkgeld.

Sigrid Minnemann

Angela Giese

Kennzeichnung von Inhaltsstoffen

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Nitrat, Nitratpökelsalz oder beides
- 5 = mit Geschmacksverstärker
- 6 = mit Schwärzungsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = mit Phosphat
- 9 = mit Süßungsmitteln
- 10 = Tafelsüße
- 11 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 = enthält Zuckeralkohole - Polyole
- 13 = koffeinhaltig
- 14 = chininhaltig
- 15 = genetisch veränderte Zutaten

Kennzeichnung von Allergenen

- a = Glutenhaltiges Getreide
- b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f = Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (Laktose)
- h = Schalenfrüchte (Nüsse, Mandeln)
- i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l = Schwefeldioxid und Sulphite
- m = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse