



Speisekarte

Liebe Gäste des Kuhhirten



Schön, daß Sie bei uns sind.

Als eines der ältesten gastronomischen Betriebe im Lande Bremen liegen uns Traditionen am Herzen.

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

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.

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, so weit wie irgend möglich, 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 Karte ein wenig verkleinert; zusätzlich zu den Angeboten dieser kleineren Speisekarte haben wir ständig zusätzliche, wöchentlich oder auch mal monatlich, **wechselnde Angebote** und selbstverständlich haben wir zu den entsprechenden Zeiten **Saisonangebote** (Spargel, Matjes, Pfifferlinge, Wild, Grünkohl etc.)

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.

Die Chronik des **KUHHIRTEN**




Der Kuhhirte wird erstmalig **1662** in den Bremer Chroniken erwähnt, nachdem 1433 die Weiden vor der Stadt zu Gemeindeeigentum erklärt wurden.

Hinrich Plums war der erste namentlich erwähnte Kuhhirte mit Wohnsitz an dieser Stelle.

Die Kuhhirten wurden fortan vom Senat gewählt, sofern die Nachfolge sich nicht aus der Erbfolge ergab. Die Kuhhirten waren somit Stadtbedienstete und erhielten neben einer spärlichen Vergütung auch das Recht zum Milchverkauf.

Der neue **Kuhstall, 1856 gebaut**, bot Unterkunft für 3 Stiere, 10 Kühe, Kälber und Schweine und steht heute noch. **1867** wurden ein neues Wohngebäude und der Turm errichtet. Abgesehen von zahlreichen Renovierungen in der Folgezeit sind die Gebäude bis heute erhalten. Im „**Local für den Milchverkauf**“ wurde allerdings, wenngleich ohne Genehmigung, auch Bier und Brantwein ausgeschenkt, vor allem weil der „Kuhwerder“ schon immer ein beliebtes Ausflugsziel war. („Werder“ ist die norddeutsche Bezeichnung für eine Insel im Fluß).

Der Kuhhirte ist Gründungsort und Namensgeber des **SV Werder Bremen**, den der Sohn des damaligen Kuhhirten am **4. Februar 1899** mit einigen Freunden im Kuhhirten gründete.

Während des und nach dem 1. Weltkrieg wurden die Weiden des Stadtwerder zu einem großen Teil in **Parzellen** für die hungernde Bevölkerung umgewandelt, der Kuhhirte gab die Viehhaltung nunmehr vollends auf und widmete sich Ackerbau und vor allem der Gastronomie. Im Mai 1923 wollte eine **Bremer Likörfabrik**, die Vergi AG, im Kuhhirten eine Likörstube einrichten, wie es in vielen anderen Gaststätten zu dieser Zeit geschah. Die Bürgerschaft wehrte sich gegen die Umfunktionierung des Kuhhirten und „ersuchte den Senat, nur einen solchen Pächter zuzulassen, der die Gewähr bietet, dass dort keine Likörstube errichtet wird“.

1930 wurde der Kuhstall zum **Tanzsaal** umgebaut und zur heutigen Größe erweitert. Den 2. Weltkrieg überstand der Kuhhirte ohne Schäden, allerdings setzte das Wetter den alten Gebäuden zu. Für die Instandhaltung waren in der Kriegs- und Nachkriegszeit keine Mittel verfügbar. Die Gaststätte wurde geschlossen. Das Gebäude verfiel zusehends. 1961 entdeckte die IG Metall den Kuhhirten und gründete mit der Arbeiterkammer Bremen die „**Zum Kuhhirten Jugendfreizeit- und Bildungsstätte GmbH Bremen**“.

Im Februar 1962 überschwemmt die **Sturmflut** den Stadtwerder, und die Parzellenbewohner flüchten in den höher gelegenen Kuhhirten. Am 1. März 1962 werden die umgebauten und instand gesetzten Altgebäude wieder geöffnet. Die Altentagesstätte „Heuboden“ sowie die Kegelbahn und die Minigolf Anlage wurden am 1. April 1964 in Betrieb genommen. Anfang 1969 wird das Jugendgästehaus eröffnet, das heutige Hotel „Zum Kuhhirten“.

Laut Behörde hat dann aber der letzte Pächter den „Kuhhirten“ verkommen lassen und heruntergewirtschaftet, der Vertrag wurde einseitig beendet. Mit der maroden Bausubstanz und dem ramponierten Ruf ließ sich dann ebenso schwer ein Pächter wie ein Käufer finden. Eineinhalb Jahre lang stand das **historische Gasthaus** dann leer.

Im November 1995 kauft das **Gastronomen-Ehepaar Sigrid & Wilfried Minnemann** zusammen mit Ihrer Tochter **Angela Giese** Grundstück und Gebäude des „Kuhhirten“. Nach sechsmonatiger Renovierungsarbeit wird die neue Gastronomie am alten Platz am 1. Mai 1996 unter dem Traditionsnamen „**DER KUHHIRTE**“ wieder eröffnet.

Seitdem ist der Kuhhirte zurück auf dem Weg zur alten Beliebtheit. Mit einem konsequenten Qualitätsanspruch an eine **hochwertige norddeutsche Küche** erfreut sich der Kuhhirte einer wachsenden zufriedenen Kundengemeinde.

Hier geht's los



Hühnersuppe „Kuhhirte“ im „Löwentopf“ € 5,90

Ein Kuhhirtenklassiker, (Hochzeitssuppe) mit reichlich Hühnerfleisch, Mettbällchen⁴ aus Schweinemett, Eierstich und Gemüseeinlage

Tomatensuppe mit Reis und Tomatenstückchen (vegan) € 4,20

Gemischter Salat Beilagen-Salat im Glas-Schälchen € 4,30

Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika.

wahlweise Joghurt-Kräuter-, Honig-Senf- oder Balsamico Dressing

Bratkartoffeln „Chefin“ € 7,20

Krosse Bratkartoffeln nach Art des Hauses, mit Gewürzgurke⁴

Spiegeleier nach Wunsch € 1,25 pro Stück

Currywurst „Werdersee“ € 9,30

mit Pommes Frites & leckerer Sauce nach Hausrezept

Kuhhirten Burger mit Pommes € 13,50

Rindfleischhack 200g, Salat, Cheddar, süß-saure Gurke, geschmorte Zwiebeln, Tomate, Burger - Sauce*

Veggie Burger mit Pommes € 16,20

Beyond Meat 125g, Salat, Cheddar, süß-saure Gurke, geschmorte Zwiebeln, Tomate, Burger - Sauce*

* Die Burger-Sauce ist eine mit Whiskey verfeinerte Eigenkreation unseres Küchenchefs Sascha

Großer Salatteller € 8,50

mit Blattsalaten der Saison, Tomaten, Gurken & Paprika, Baguette & Kräuterbutter

mit Ei **plus € 1,25**, mit gebratenen Hähnchenbruststreifen **plus € 2,80**,

mit gebackenem Hirtenkäse **plus € 3,70**

wahlweise Joghurt-Kräuter-, Honig-Senf- oder Balsamico Dressing

Fruchtiger Sommer Salat € 10,50

Erdbeeren, Johannisbeeren und Heidelbeeren mit Rucola und Wildkräutern, mit Minze verfeinert und Avocado Dressing,

Baguette und Kräuterbutter

Herzlich willkommen im Kuhhirten



Bremen „Food“

Bauernfrühstück

€ 9,60

Eier-Omelett mit Kartoffeln, Speck^{2,3,4}, Zwiebeln und gekochtem Schinken⁴ mit einer Gewürzgurke¹¹

Knipp „Bremer Roland“

€ 13,50

Spezialität aus Schweinefleisch, Zwiebeln, Schmalz & Hafergrütze, herzhafte gewürzt und knusprig gebraten mit Gewürzgurke¹¹ & krossen Bratkartoffeln aus der Pfanne, serviert mit selbstgemachtem Apfelmus

Labskaus „Klaus Störtebeker“

€ 12,90

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

Norddeutscher Brathering

€ 10,50

*Süß Sauer eingelegt mit frischen Zwiebelringen, krosse Bratkartoffeln aus der Pfanne, **extra Hering € 5,90***

Matjes „nach Hausfrauenart“

€ 12,90

3 Matjes Filets in einem leckeren Dip aus Gurken¹¹, Äpfeln und Zwiebeln mit frischen Bratkartoffeln aus der Pfanne

Veganes Knipp

mit veganen Bratkartoffeln & Apfelkompott € 8,70

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“

€ 20,90

Original Wiener Schnitzel, ein dünn paniertes Kalbfleischschnitzel, mit Zitrone und Kapern garniert

„Kuhhirtenschnitzel XXL“

€ 18,80

Ein paniertes Riesen-Schweineschnitzel mit gebratenen Zwiebeln & Champignons

„Cordon Bleu“

€ 13,90

Ein paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Gouda & gekochtem Schinken¹⁴

„Jägerschnitzel“

€ 14,20

Ein paniertes Schweineschnitzel, in der Pfanne gebraten, mit frischer Champignonsoße

„Hot Chili Schnitzel“

€ 13,90

Ein paniertes Schweineschnitzel, mit selbstgemachter scharfer Chilisauce

„Schnitzel Holsteiner Art“

€ 13,50

Ein paniertes Schweineschnitzel, mit Spiegelei

„Schnitzel Wiener Art“

€ 12,90

Ein paniertes Schweineschnitzel mit Zitrone garniert

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.

Scharfer Lachs auf Quinoa

€ 21,90

Mit Chili gebratene Lachswürfel auf Quinoa Grillgemüse

Räucher-Aale von Bruns aus Bad Zwischenahn

Frisch geräuchert, serviert mit Schwarzbrot

Aalgewicht zwischen 150-250 g, Preis je 100g

€ 9,95

Dazu passend: Ammerländer Löffeltrunk 2cl

€ 2,00

Nordseekrabben mit Rührei

€ 22,50

Serviert mit krossen Bratkartoffeln aus der Pfanne

Lachsfilet auf der Haut gebraten,
mit Blatt-Spinat & Salzkartoffeln

€ 22,50

Backfisch in Knusper Panade

€ 11,90

mit Kartoffelsalat & Remouladensauce

Veganer Backfisch

€ 13,10

mit Kräuter-Kartoffelsalat & veganer Remouladensauce

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



Königsberger Klopse

Selbstgemachte Hackklöße nach traditionellem Rezept aus Rind- und Schweinefleisch mit Kapern und Salzkartoffeln

€ 9,70

Tafelspitz

Rinderbrust mit Sahne-Meerrettichsauce, frisch geriebenem Apfel, Salzkartoffeln

€ 22,40

Pfannengemüse (vegetarisch)

In der Pfanne geschwenkte Zucchini, Paprika, Champignons und Zwiebeln, serviert mit Reis und Tomaten Pesto, mit Parmesan

€ 12,50

Gnocchis (Kartoffel-Nudeln, vegetarisch)

mit Zucchini-Walnuß-Honig Pesto und Hirtenkäse

€ 15,90

Argentinisches Rumpsteak 220g

mit Barbecue Sauce "Mississippi" & gebratenen Zwiebeln

wahlweise mit Bratkartoffeln, Steakkartoffeln, Süßkartoffel-Pommes oder Pommes Frites klassisch

Portion Champignons plus € 2,70

€ 24,20

Selbstgemachte Rinderroulade

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

€ 18,60

Kuhhirtenteller

Saftige Medaillons von Schwein und Pute, mit Gemüsebeilage & krossen Bratkartoffeln,

Champignonsauce mit frischen Champignons Teller & Sauciere

€ 19,50

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 € 4,90

mit einer Kugel Vanille- Eiscreme & Schlagsahne Eispokal € 6,80

ohne alles und komplett vegan Eispokal € 4,20

Apfelstrudel

Strudelteig gefüllt mit Äpfel, Rosinen^s und Zimtzucker

mit einer Kugel Vanille-Eis mit Sahne & Vanillesauce' € 4,20

Aprikosen Créame

Schichtdessert im Weckglas

€ 4,80

Unsere Kuchen sind immer frisch. Die Auswahl richtet sich nach saisonalen Gegebenheiten und der Nachfrage; wir bitten um Verständnis, daß wir daher hin und wieder ausverkauft sind oder bestimmte Wünsche tagesaktuell nicht erfüllen können.



Blechkuchen Auswahl

Johannisbeer-Baiser, Käse-Mandarine,
Kirsch-Butterstreusel, Apfel, Pflaume

Pro Stück € 3,60

Plus Sahne € 0,80

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 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. 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 Norbert Giese

Kennzeichnung von Inhaltsstoffen

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = mit Schwefeldioxid
- 6 = mit Schwärzungsmittel
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Milcheiweiß
- 9 = Koffeinhaltig
- 10 = Chininhaltig
- 11 = mit Süßungsmittel
- 12 = gewachst
- 13 = mit Taurin

Der Kuhhirte - Kuhhirten Gastr. Betr. GbR. - Restaurant und Ausflugslokal

Inh. S. Minnemann & A. Giese

Kuhhirtenweg 7-11 - 28201 Bremen - Tel. 0421 / 555 202 - Fax. 0421 / 5360532

Aktuelle Öffnungszeiten:

Mo & Di geschlossen - Mi. +Do + Fr ab 15 Uhr bis um 22.30 Uhr – Küche ab 15 Uhr bis um 22 Uhr

Sa +So 11.30 Uhr bis um 22.30 Uhr – Küche ab 12 Uhr bis um 22 Uhr

Abholung in der Öffnungszeit

Bankverbindung: Sparkasse in Bremen, IBAN DE 45 2905 0101 0001 6913 93, SWIFT/BIC SBREDE22XXX.

(c) Kuhhirten Gastr. Betr. GbR.