

Hier geht's los



Hühnersuppe „Kuhhirte“ im „Löwentopf“ € 6,95
Ein Kuhhirtenklassiker, (Hochzeitssuppe) mit reichlich Hühnerfleisch,
Mettbällchen⁺ aus Schweinemett, Eierstich und Gemüseeinlage

Tomatensuppe mit Reis und Tomatenstückchen (vegan) € 5,50

Gemischter Salat Beilagen-Salat im Glas-Schälchen € 4,80
Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika.
wahlweise Joghurt-Kräuter-, Honig-Senf- oder Balsamico Dressing

Bratkartoffeln „Chefin“ € 7,20
Krosse Bratkartoffeln nach Art des Hauses, mit Gewürzgurke⁺
Spiegeleier nach Wunsch € 1,25 pro Stück

Currywurst „Werdersee“ € 9,70
mit Pommes Frites & leckerer Sauce nach Hausrezept

Kuhhirten Burger mit Pommes € 15,80
Rindfleischhack 200g, Salat, Cheddar, süß-saure Gurke,
geschmorte Zwiebeln, Tomate, Burger - Sauce*

Veggie Burger mit Pommes € 17,90
Beyond Meat 125g, 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

Großer Salatteller € 9,80
mit Blattsalaten der Saison, Tomaten, Gurken & Paprika,
Baguette & Kräuterbutter
mit Ei **plus € 1,25**, mit gebratenen Hähnchenbruststreifen **plus € 3,50**,
mit gebackenem Hirtenkäse **plus € 4,30**
wahlweise Joghurt-Kräuter-, Honig-Senf- oder Balsamico Dressing

Herzlich willkommen im Kuhhirten



Bremen „Food“

Bauernfrühstück

€ 9,80

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

Knipp „Bremer Roland“

€ 14,10

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“

€ 14,90

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 € 6,50**

Matjes „nach Hausfrauenart“

€ 14,00

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“

€ 25,60

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

„Kuhhirtenschnitzel XXL“

€ 22,90

Ein paniertes Riesen-Schweineschnitzel mit gebratenen Zwiebeln & Champignons

„Cordon Bleu“

€ 14,30

Ein paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Gouda & gekochtem Schinken¹⁴

„Jägerschnitzel“

€ 14,60

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

„Hot Chili Schnitzel“

€ 14,60

Ein paniertes Schweineschnitzel, mit selbstgemachter scharfer Chilisauce

„Schnitzel Holsteiner Art“

€ 14,10

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

€ 19,50

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

€ 10,95

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

€ 21,50

Backfisch in Knusper Panade

mit Kartoffelsalat & Remouladensauce

€ 13,50

Veganer Backfisch

mit Kräuter-Kartoffelsalat & veganer Remouladensauce

€ 15,20

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

€ 11,70

Tafelspitz

Rinderbrust mit Sahne-Meerrettichsauce, frisch geriebenem Apfel, Salzkartoffeln

€ 25,20

Pfannengemüse (vegetarisch)

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

€ 14,50

Gnocchis (Kartoffel-Nudeln, vegetarisch)

mit Zucchini-Walnuß-Honig Pesto und Hirtenkäse

€ 18,30

Argentinisches Rumpsteak 220g

mit Barbecue Sauce "Mississippi" & gebratenen Zwiebeln

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

Portion Champignons plus € 3,90

€ 25,60

Selbstgemachte Rinderroulade

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

€ 19,60

Kuhhirtenteller

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

Champignonsauce mit frischen Champignons Teller & Sauciere

€ 23,30

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

Fragen sie unsere Service Mitarbeiter.