



Brauhaus am Lohberg zu Wismar

Kurze Karte



Brauhaus am Lohberg
Kleine Hohe Str. 15
23966 Wismar

Tel.: 03841 / 25 02 38
Fax: 03841 / 28 28 88

Internet: www.brauhaus-wismar.de

E-Mail: info@brauhaus-wismar.de

Name / Adresse	Personenzahl	Telefon
	Datum der Veranstaltung	Fax
	Uhrzeit	email

Fischsuppe mit Gemüse und Baguette <i>fish soup with vegetables and baguette</i>	4,90 €	
Soljanka mit Zitrone, Sahnehaube und Baguette <i>Spicy soup "Soljanka" with lemon, whipped cream and baguette</i>	4,90 €	
Goulaschsuppe mit Baguette <i>Goulash soup with baguette</i>	4,90 €	
Salat „Vegetarisch“ mit Schafskäse, gebratenen Knödeln, Essig-Öl-Dressing und Kräuterquark <i>"Vegetarian" salad with sheep's milkcheese, baked dumpling, French dressing herb quark</i>	12,90 €	
Ofenkartoffel mit Rahmgemüse der Saison <i>Baked potato with creamed vegetables of the season</i>	8,90 €	
Mecklenburger Goulasch mit Senfgurke und Mecklenburger Knödeln <i>Goulash "Mecklenburg-style" with mustard seed pickled gherkin and "Mecklenburg-style" dumpling</i>	12,90 €	
Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensoße und Bratkartoffeln <i>Home-made soured meat with remoulade sauce and fried potatoes</i>	11,90 €	
Schnitzel „JägerArt“ Schweineschnitzel mit frischen Rahmchampignons <i>Schnitzel "Jäger-style" Pork schnitzel with fresh creamy mushrooms</i>	13,90 €	
„Schweinefiletpfanne“ Schweinefilets auf Bratkartoffeln mit frischen Rahmchampignons <i>"Pork fillet pan" Pork fillets served on fried potatoes with fresh creamed mushrooms</i>	15,90 €	

<p>Nordische Fischplatte Gebratenes Dorsch- und Schollenfilet mit Speck, Zwiebeln und Bratkartoffeln <i>"Northern-style" fish platter</i> <i>Fried cod and plaice fillets with bacon, onions and fried potatoes</i></p>	16,90 €	
<p>Gebratene Schollenfilets auf einem Gemüsebett, dazu Bratkartoffeln <i>Fried plaice fillets served on vegetables, with fried potatoes</i></p>	15,90 €	
<p>„Hausfrauenart“ Heringsfilet nach Matjesart mit einem Apfel-Zwiebeldressing und Bratkartoffeln <i>young herring "housewife-style"</i> <i>with an apple-onion dressing and fried potatoes</i></p>	11,90 €	
<p>„Klassisch“ Heringsfilet nach Matjesart mit hausgemachter Remouladensoße dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln <i>young herring "classic-style" with home-made remoulade sauce, served with beans & bacon and fried potatoes</i></p>	12,90 €	
<p>„Störtebecker“ Heringsfilets nach Matjesart gekräutert, in Aalrauch, nach nordischer Art und Rollmops mit Bratkartoffeln <i>young herring-plate "Störtebecker-style"</i> <i>Herbal young herring, smoked eel young herring, fine young herring with rollmops and fried potatoes</i></p>	14,90 €	
<p>Rote Grütze mit Vanillesoße <i>red berry compote with custard</i></p>	4,90 €	

(gültig ab 10 / 2016; Änderungen vorbehalten)



gewünschte Anzahl

Unterschrift