



**Inh. Jan Dirk Niebank**

Oberreihe 8

28717 Bremen

Telefon: 0421 - 63 03 35

[info@lesumer-hof.de](mailto:info@lesumer-hof.de)

[www.lesumer-hof.de](http://www.lesumer-hof.de)

Gutbürgerliche Küche

Fremdenzimmer mit Bad und WC

Großes Clubzimmer bis 80 Personen

Kleines Clubzimmer bis 20 Personen

Kegelbahn

Party-Service

Fleisch- und Wurstwaren

aus eigener Herstellung

gültig ab 01.07.2023

<b><u>Suppen</u></b>	<b>400g</b>	<b>800g</b>
Gulaschsuppe	4,20€	5,30€
Graupensuppe		4,50€
Erbsensuppe		4,50€
Weißer Bohnensuppe		4,50€
Linsensuppe		4,50€
Kartoffelsuppe		4,50€
Frische Suppe mit Hühnerfleisch		5,40€
Vegetarischer Linsen-Nudeleintopf		4,50€

<b><u>Spezialitäten</u></b>	<b>400g</b>	<b>800g</b>
Labskaus	4,50€	5,70€
Knipp	3,90€	5,30€
Gulasch		7,40€
Rinderschmorbraten		7,50€
Rinderzunge in Madeira	5,00€	/
Rinderrouladen (2 Stk.)		10,5€
Grünkohl mit Fleischeinlage		5,70€
Kohlrouladen (2 Stk.)		5,80€
Hackfleisch in Soße		5,80€
Königsberger Klopse		6,50€
Wildragout		8,00€
Currywurst		6,50€

<b><u>Wurstspezialitäten im Glas</u></b>	<b>200g</b>
Rotwurst	3,50€
Sülze	3,50€
Leberwurst	3,50€
Gekochte Mettwurst	3,50€
Lesumer Frühstücksfleisch	3,50€

# Warme Spezialitäten

---

## **Schweine- und Kasseler Nacken, Putenbraten**

mit Salzkartoffeln, Rotkohl und Sauce

**pro Person 15,00€**

## **Spanferkel aus dem Bremer Land** (Ab 20 Personen)

aus dem Backofen, bei jedem Wetter

mit Kraut- & Bohnensalat, Bratkartoffeln/-Gratin

und 2 Saucen sowie Baguette

**pro Person 15,00€ (Selbstschneider)**

**pro Person 17,50€ (mit Service vor Ort)**

## **Krustenbraten**

schieres, mageres Fleisch vom Schinken mit knackiger

Kruste, Kraut- & Bohnensalat, Currysauce und

Bratkartoffeln

**pro Person 14,90€**

## **Wildgulasch**

mit Pfifferlingen sowie Preiselbeeren, Butterspätzle und

Apfelkompott

**pro Person 15,50€**

## **Grünkohlessen (ab 8 Personen)**

Grünkohl mit Salzkartoffeln, Kasseler, Bauch, Pinkel,

Kochwurst und Senf

**pro Person 15,80€**

## **Rinderroulade und Schweinebraten (Ab 6 Personen)**

mit Salzkartoffeln, Rotkohl, Erbsen und Wurzeln,

Bohnensalat und Sauce

**pro Person 16,90€**

## **Knipp (ab 4 Personen)**

mit Bratkartoffeln, Apfelkompott sowie Bohnensalat

**pro Person 11,90€**

## **Sülze und/oder Sauerfleisch (ab 4 Personen)**

mit Bratkartoffeln, Bohnensalat sowie Remoulade

**pro Person 11,90€**

## Kalt-/warmes Buffet

---

Schweinebraten (warm)  
Putenbraten (warm)  
Schweinemedallions  
Schinkenrollen  
Hausgemachte Party-Frikadellen  
Hähnchenkeule  
Tomate & Mozzarella  
Putenschnitzel  
Lachs & Forelle  
Lesumer Matjessalat  
Geflügelsalat  
Unser Bohnensalat  
Gemischte Salatplatte, Dressing  
Kartoffelgratin  
Bratkartoffeln  
Käseauswahl

Baguette  
Kräuterbutter  
Currysauce

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Schokoladenmousse

Ab 30 Personen  
(oder nach Absprache)

Pro Person  
24,90€

## Kalte Spezialitäten

---

### Schlachtplatte „Lesumer Hof“

Das rustikale Buffet mit allen hausgemachten Wurstwaren, einschließlich Schinken, Mettwurst, frischem Hackepeter  
(ab 8 Personen)

Ab 8 Personen, pro Person 9,20€

### Schlachtplatte „Genießer“

Mit Kassleraufschnitt, Schinkenröllchen, Mettwurst, Schinkenvariationen, Hackepeter, Medaillons vom Schwein, Landfrischkäse, kleine Käsevariation, Party-Frikadellen

Ab 8 Personen, pro Person 13,50€

### Frühstücksbuffet (Kalt)

Variation von versch. Wurst- und Käsespezialitäten, Hackepeter mit Zwiebeln, Frischkäse & Butter, zwei Salate, Party-Frikadellen, kl. Putenschnitzel, Lachs & Forelle, Tomate & Mozarellaspieße, Vanillequark mit frischem Obst

Ab 8 Personen, pro Person 16,50€

Sie haben individuellen Wünsche ?

Sprechen Sie uns an und wir erstellen Ihnen gern ein Menü nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

## Kalte Spezialitäten

---

### Schnittchen

wahlweise mit Kaviar-, Grau- und/oder Schwarzbrot zubereitet und garniert

### Bratenschnittchen

belegt mit Lachsschinken, Kochschinken, Schweinebraten, Kasseler und vielem mehr

Stück 2,00€

### Käseschnittchen

belegt mit internationalen Käsesorten

Stück 2,00€

### Fischschnittchen

belegt mit geräuchertem Lachs, Forelle  
Auf Anfrage auch mit Aal

Stück 2,40€

### Saucen

je Liter/ Kg

Remouladensauce

12,90€

Currysauce

7,90€

Tzaziki

7,90€

### Dessert

pro Portion

Weißer Schokoladenmousse

3,00€

Schokoladenmousse

3,00€

Hausgemachte Rote Grütze

3,50€

mit Vanillesauce

Zitronencreme

3,00€

## SUPPEN

---

	je Liter
Erbsensuppe	5,50€
Kürbiscremesuppe (saisonal)	6,50€
Gebundene Kartoffelsuppe	5,80€
Spargelcremesuppe (saisonal)	6,00€
Gulaschsuppe	7,00€
Curryhuhn	7,00€
Chili Con Carne	7,00€
Hochzeitssuppe	7,00€

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

---

Sehr geehrte Gäste,  
bitte beachten Sie, dass alle Speisenpreise als Außerhauspreise/Abholpreise kalkuliert sind.

Kommen Geschirr oder Personal dazu,  
gilt laut Gesetz auch für Speisen der erhöhte Mehrwertsteuersatz von 19%.

## *Cateringbedingungen*

---

**Rückgabe von Geschirr:** Montags, Dienstags, Donnerstags sowie Freitags von 16-18Uhr oder nach Vereinbarung

**Feiertage:** bei Lieferungen oder Abholungen an Sonn- sowie Feiertage erheben wir einen Aufschlag von 7% auf die gesamte Rechnungssumme.

**Lieferung von Speisen:** Bis zu einer Bestellmenge von 20 Personen bitten wir um Abholung der Speisen. Sollte dies nicht möglich sein, können wir nach Rücksprache auch versuchen eine Lieferung zu ermöglichen.

**Leihgeschirr:** Teller, Messer, Gabel pro Person: 2,50€

***Familienunternehmen  
seit 1953***