

# Lesumer Hof

RUSTIKAL. REGIONAL. NORDDEUTSCH.



## Moin und herzlich Willkommen im Lesumer Hof

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns im Hause zu begrüßen.

Im alten Charme bewirten wir sie mit traditioneller norddeutscher Hausmannskost und einem leckeren Pils vom Fass.

Der in 3. Generation geführte Familienbetrieb bietet ihnen neben dem klassischen Restaurantbetrieb die Möglichkeit zum Feiern von Festen, das Beliefern ihrer Feier mit Cateringwünschen und das Beherbergen von Gästen in unseren Fremdenzimmern.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns und werden versuchen Ihnen den Besuch so schön wie möglich zu gestalten.

*Ihre Familie Niebank und Team*

# Lesumer Hof

RUSTIKAL. REGIONAL. NORDDEUTSCH.

## So fängt man bei uns an

Frische Hühnersuppe mit Eierstich, Mettbälle & Nudeln <sup>A C</sup>	5,40€
Hausgemachte Gulaschsuppe <sup>2 3</sup>	5,40€
Tomatencremesuppe mit Sahne verfeinert <sup>E</sup>	5,30€

## For die lütten Kohldampf

Hausmacher Frikadelle mit Toast & Senf <sup>3,8,A,F</sup>	5,80€
Currywurst mit Pommes Frites <sup>3,8,5,I,J</sup>	9,30€
Bratwurst mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln <sup>8</sup>	9,00€
Toast „Hawaii“ mit gekochtem Schinken, Ananas & Käse <sup>A,3,8,G</sup>	9,40€
Toast „Art des Hauses“ mit Schinken, Ananas, Champignons & Käse <sup>3,8,G,A</sup>	9,70€
Gebackener Camembert, dazu Preiselbeeren, Toast & Butter <sup>C,G,A</sup>	9,50€
Knipp auf Vollkornbrot & Gewürzgurke <sup>A,12</sup>	11,70€
Ketchup <sup>2,5,12</sup>	0,50€
Mayonnaise <sup>2,C</sup>	0,50€

## Aus der kalten Küche

Hausmacher Leberwurst mit Vollkornbrot und Gewürzgurke <sup>3,2,A</sup>	9,30€
Hausmacher Sülze auf Vollkornbrot <sup>3,2,A</sup>	9,30€
Grobe Bauernmettwurst auf Vollkornbrot <sup>3,2,A</sup>	9,30€
Geräucherter Schinken auf Vollkornbrot <sup>3,2,A</sup>	11,40€
Strammer Max, Schinkenwürfel auf Vollkornbrot mit zwei Spiegeleiern <sup>3,2,A,C</sup>	12,10€
„Lesumer Schlachtplatte“ für 2 Personen <sup>2,3,A</sup>	26,50€
(hausgemachte Wurstsorten, Hackepeter, dazu zweierlei Brotsorten und Butter)	

## Fischgerichte

Frische Nordseekrabben auf Vollkornbrot mit 2 Spiegeleiern <sup>A,C,D</sup>	17,50€
Frische Nordseekrabben mit deftigen Bratkartoffeln & Rührei <sup>6,3,C,D</sup>	18,50€
Emdener Rauchaalmatjes mit Hausfrauensauce & Bratkartoffeln <sup>D,C,G,12,3,6</sup>	14,20€

## For die Lütjen unner uns

„Goldtaler“ <sup>6</sup>	7,80€
(3 Goldgelbe gebratene Kartoffelpuffer mit Apfelkompott)	
„Miss Piggy“ <sup>A,3</sup>	12,30€
(kleines Putenschnitzel mit Erben & Wurzeln, dazu Pommes Frites)	

# Lesumer Hof

RUSTIKAL. REGIONAL. NORDDEUTSCH.

## Hausgemachte Gerichte

Vegetarisches Bauernfrühstück <sup>B,E</sup>	12,70€
„Pudeltoast“ <sup>A,C,13</sup>	13,10€
(3 Putensteaks auf Toast mit frischen Champignons und geschmorten Zwiebeln, sowie Sauce Hollandaise)	
Hausgemachtes Knipp mit deftigen Bratkartoffeln, Gewürzgurke & Apfelmus <sup>A,6,12</sup>	14,70€
Labskaus mit 2 Spiegeleiern und Roter Bete <sup>3,6,12,C</sup>	15,00€
Rührei mit gewürfelten Schinken und krossen Bratkartoffeln <sup>C,3,6</sup>	13,20€
Frikadelle a la Meyer mit Bratkartoffeln & Spiegelei <sup>A,C,6</sup>	11,40€
Hausgemachtes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln & Remoulade <sup>3,6,J,C,12</sup>	13,20€
Herzhafte Sülze mit deftigen Bratkartoffeln & Remoulade <sup>3,6,J,C,12</sup>	13,20€
Bauernfrühstück mit gewürfelten Schinken & Gewürzgurke <sup>6,C,12,G,3</sup>	13,20€
Salatteller „Lesumer Hof“ mit Putenbruststreifen & unserem Hausdressing <sup>C,G,J,16</sup>	14,90€
Rosa Roastbeef mit Bratkartoffeln & Remouladensauce <sup>6,C,12,G,3</sup>	18,30€
Schweineschnitzel mit geschmorten Pilzen & Zwiebeln <sup>C,A</sup>	17,50€
Geschnetzeltes von der Pute in Orangen-Pfefferrahmsauce mit Pilzen <sup>G</sup>	16,50€
Steak aus der Hüfte mit frischen Champignons, Zwiebeln & Kräuterbutter	23,50€

## Dessert

Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce	5,20€
mit Vanilleeis	5,60€
Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln)	5,60€

# Lesumer Hof

RUSTIKAL. REGIONAL. NORDDEUTSCH.

## Frisch vom Fass

	<u>0,2L</u>	<u>0,3L</u>	<u>0,4L</u>
Haake Beck	2,90€	3,60€	4,60€
Alster	2,90€	3,60€	4,60€
Bier mit Schuss	2,90€	3,60€	4,60€

## Flaschenbiere

	<u>0,33L</u>	<u>0,5L</u>
Beck 's Bier/ Beck 's alkoholfrei	3,30€	
Frankziskaner Kellerbier		5,20€
Frankziskaner Weizen		5,20€
Franziskaner Weizen alkoholfrei		5,20€
Vita-Malz	3,30€	

## Schankweine

	0,2L	0,25L
Weißburgunder halb trocken	5,90€	7,20€
Grauburgunder trocken	6,10€	7,50€
Primitivo trocken	6,20€	7,70€
Dornfelder halb trocken	5,70€	7,10€

## Warme Getränke

Tasse Azul Kaffee	3,00€
Kännchen Azul Kaffee	4,70€
Cappuccino	3,60€
Latte Macchiato	4,00€
Espresso	2,60€
Glas Tee	2,40€
Becher heiße Azul Schokolade	3,50€
Grog	4,40€

## Alkoholfreie Getränke

	<u>0,2L</u>	<u>0,4L</u>	<u>0,75L</u>
Mineralwasser	2,70€		5,70€
Stilles Wasser	2,70€		5,70€
Coca-Cola	2,70€	4,00€	
Fanta	2,80€	4,00€	
Spezi	2,80€		
Schweppes Bitter Lemon	2,90€		

## Fruchtsäfte

	<u>0,2L</u>	<u>0,4L</u>
Apfelsaft/ Apfelschorle	2,80€	5,10€
Orangensaft/ Orangensaftschorle	3,20€	5,50€
Traubensaft/ Traubensaftschorle	3,20€	5,50€

# Lesumer Hof

RUSTIKAL. REGIONAL. NORDDEUTSCH.

## Lütten

0,2cl

Mackenstedter Weizenkorn	1,70€
Mackenstedter Roter Genever	1,70€
Mackenstedter Saurer	1,70€
Steinhäger	2,60€
Fürst Bismark	2,40€
Bommerlunder	2,70€
Wodka	2,90€
Wodka Feige	3,50€
Ouzo	2,40€
Sambuca	3,00€
Campari	2,90€
Gin	3,40€
Bacardi	3,30€
Fernet Branca / Menta	2,60€
Burger Schluck	2,60€
Stomachal	3,00€
Kümmerling	3,00€
Jägermeister	3,00€
Underberg	3,00€
Ramazotti	2,90€
Jan Torf	3,40€
Bullenschluck	3,90€
Jubiläums Aquavit	2,90€
Malteser Aquavit	2,90€
Linie Aquavit	3,00€

## Lütten

0,2cl

Schladerer Kirschwasser	3,80€
Schladerer Williams Christ	3,80€
Schladerer Himbeergeist	3,80€
Maria Cron	2,70€
Asbach Uralt	3,20€
Jim Beam	4,00€
Johnny Walker	4,00€
Ballantines	4,00€
Rum	3,00€
Pernod	3,20€
Bailye ´s	3,50€
Sangrita	3,00€

## Zusatzstoffe

1) Farbstoff	7) geschwärzt
2) Konservierungsstoff	8) Phosphat
3) Nitritpökelsalz	9) Milcheiweiß
4) Antioxidationsmittel	10) Koffeinhaltig
5) Geschmacksverstärker	11) Chininhaltig
6) Geschwefelt	12) Süßungsmittel
	13) Sojaöl

## Allergene

A) Weizen	E) Milch
B) Eier	F) Senf
C) Fische	G) Roggen
D) Soja	H) Gerste

*Lesumer Hof*

RUSTIKAL. REGIONAL. NORDDEUTSCH.

Liebe Gäste & Freunde des Hauses !

Donnerstags gibt's Schnitzel bei uns im Hause, in verschiedenen Variationen.

Ungarische Art: Schweineschnitzel mit süß-saurer Paprikasauce, Bohnensalat und Bratkartoffeln, oder Pommes

Jägerschnitzel: Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Bohnensalat und Bratkartoffeln, oder Pommes

Holsteiner Art : Schweineschnitzel mit geschmorten Zwiebeln und 2 Spiegeleiern, sowie Bratkartoffeln, oder Pommes

Je Portion 17,50€

# Lesumer Hof

RUSTIKAL. REGIONAL. NORDDEUTSCH.



## Gut zu wissen wo´s her kommt

*Fleisch, Gemüse, Eier & mehr – unsere Partner sind erste Klasse!*

- ⇒ Die Kartoffeln zum Grünkohl oder die Bratkartoffeln zum Schnitzel bekommen wir aus Hagen im Bremischen von der **Familie Stelling**
- ⇒ Die Eier für Labskaus und für die Frikadelle á la Meyer kommen aus Stendorf vom **Bauern Blendermann**
- ⇒ Die Spanferkel fürs Sommerfest, sowie das verwendete Schweine – & Putenfleisch bekommen wir aus Stuhr von der **Fleischerei Pleus**
- ⇒ Unser leckeres Bier vom Fass & alle weiteren Getränke erhalten wir Regional vom Getränkehandel **Hollenbeck** aus Osterholz-Scharmbeck
- ⇒ Von der **Bäckerei Heilshorn** bekommen wir unsere Backwaren wie das leckere Roggenbaguette und den einmaligen Butterkuchen für Beerdigungen

### Unsere Konserven finden Sie außerhalb unserer Öffnungszeiten in den Verkaufsstellen:

Esso Tankstelle Platjenwerbe // Dorfstraße 2 in 27721 Ritterhude

Made in Bremen // Domshof 11 in 28195 Bremen

Feinkost Scharringhausen // Alte Hafenstraße 15 in 28757 Bremen

Genuss & Seele // Bremer Straße in 27751 Delmenhorst