

Vegetarisch & Vegan



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

Rote Beete Carpaccio (vegan) € 6,60
mit Walnüssen & Hirtenkäsewürfeln

Gebackener Hirtenkäse (vegetarisch) € 7,50
mit Kirschtomaten Oliven und Honig

Bratkartoffeln „Vegan“ € 6,80
Krosse Bratkartoffeln mit Zwiebeln, mit Gewürzgurke"
Spiegeleier nach Wunsch € 1,25 pro Stück (vegetarisch)

Selbstgemachter veganer Knipp (sehr lecker) € 10,40
mit veganen Bratkartoffeln & Apfelkompott

Curry Wurst „Marke Raging Pig“ (vegan) € 12,50
mit selbstgemachtem veganem Curry Ketchup & Pommes frites

Bratwurst mit Sauerkraut „Marke Raging Pig“ € 13,50
2 Bratwürste mit Sauerkraut & Bratkartoffeln (vegan)

Veggie Burger mit Pommes € 17,90
Beyond Meat, 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

Pfannengemüse mit Knödeln (vegan) € 19,50
In der Pfanne geschwenkte Zucchini, Paprika, Champignons, Tomaten
und Zwiebeln, serviert mit 2 sehr leckeren Knödeln

Bei uns im Kuhhirten zählt allein der Geschmack, unsere veganen Gerichte sind es
allesamt wert, von Nicht Veganern probiert zu werden, wir bieten nur die wirklich
leckeren veganen Speisen an. „Raging Pigs“ macht klasse vegane Wurst.

Herzlich willkommen im Kuhhirten

Vorspeisen & kleiner Hunger



Hühnersuppe „Kuhhirte“ im „Löwentopf“ € 7,30

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

Gemischter Salat Beilagen-Salat im Glas-Schälchen € 4,80

Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika.

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

3 Bruscetta Classico im Salatbett € 5,70

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

Tomaten Avocado Tartar mit Räucherlachs € 13,50

Kuhhirten Burger mit Pommes € 15,80

Rindfleischhack 180g, 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, herzhaft 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)

Norddeutscher Brathering

€ 10,50

Süß Sauer eingelegt mit frischen Zwiebelringen, krosse Bratkartoffeln aus der Pfanne, extra Hering € 6,50

Matjes „nach Hausfrauenart“

€ 14,50

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

Selbstgemachter veganer Knipp (sehr lecker)

€ 10,40

mit veganen Bratkartoffeln & Apfelkompott

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“

€ 23,90

Ein paniertes Riesen-Schweineschnitzel mit gebratenen Zwiebeln & Champignons

„Cordon Bleu“

€ 14,80

Ein paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Gouda & gekochtem Schinken¹⁴

„Jägerschnitzel“

€ 15,10

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

„Hot Chili Schnitzel“

€ 15,20

Ein paniertes Schweineschnitzel, mit selbstgemachter scharfer Chilisauce

„Schnitzel Holsteiner Art“

€ 15,60

Ein paniertes Schweineschnitzel, mit Spiegelei

„Schnitzel Wiener Art“

€ 14,00

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.



<i>Zanderfilet, gebraten</i>	<i>€ 17,50</i>
<i>mit Broccoli Röschen, Petersilienkartoffeln und Buttersauce</i>	
<i>Nordseekrabben mit Rührei</i>	<i>€ 23,80</i>
<i>Serviert mit krossen Bratkartoffeln aus der Pfanne</i>	
<i>Lachsfilet auf der Haut gebraten,</i>	<i>€ 22,50</i>
<i>mit Blatt-Spinat, Salzkartoffeln & Buttersauce</i>	
<i>Lachswürfel gebraten,</i>	<i>€ 16,30</i>
<i>in Sahnesauce auf Bandnudeln</i>	
<i>Backfisch in Knusper Panade</i>	<i>€ 13,50</i>
<i>mit Kartoffelsalat & Remouladensauce</i>	

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

€ 11,70

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

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

€ 13,90

mit Erbsen, Bohnen, Möhren, Blumenkohl, Broccoli, Champignons & Kartoffelpüree

Schweinegeschnetzeltes

€ 14,00

mit Champignons auf Bandnudeln

Pfannengemüse (vegetarisch)

€ 14,50

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

Argentinisches Rumpsteak 220g

€ 25,60

mit Barbecue Sauce "Mississippi" & gebratenen Zwiebeln
wahlweise mit Bratkartoffeln, Steakkartoffeln, Süßkartoffel-Pommes
oder Pommes Frites klassisch, Portion Champignons **plus € 3,90**

Selbstgemachte Rinderroulade

€ 19,60

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

Kuhhirtenteller

€ 23,30

Saftige Medaillons von Schwein und Pute, mit Gemüsebeilage
& knusprigen Bratkartoffeln,
Champignonsauce mit frischen Champignons Teller & Sauciere

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

Fragen sie unsere Service Mitarbeiter.