

Vorspeisen und Salate

200	Kleiner Salat mit Baguette	4.30 €
201	Großer Salatteller verschiedene Blattsalate der Jahreszeit , Tomate ,Paprika Gurke und frische Karotten mit French Dressing, Baguette	7.40 €
202	Nizzasalat mit Thunfisch, Tomaten, Prinzeßbohnen, verschiedenen Salaten, Sardellen, Oliven und Baguette	8.40 €
203	Vollwertsalat mit frischen Blattsalaten in Marinade von Himbeeressig und Walnussöl ,Paprika, Gurke ,Rettich und frische Karotten mit Sojakeimlingen und Getreidekörnern , Baguette	7.60 €
204	Original Mozzarella mit marinierten Tomatenscheiben, Zwiebeln, frischem Basilikum und Knoblauchbaguette	7.90 €
206	Hausgebeizter Graved Lachs mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter	10.90 €
243	Holsteiner Katenschinken auf Schwarzbrot mit Gewürzgurke garniert	6.90 €

Suppen

207	Tomatensuppe mit Ginsahne und Minzblatt	3.90 €
208	Französische Zwiebelsuppe mit Croutons und Reibekäse gratiniert	4.40 €
209	Broccolisamtsuppe mit Sahnehaube und gerösteten Mandeln	4.50 €
210	Marseiller Fischsuppe ,gebunden mit Meeresfrüchten, Edelfisch, Gemüsejulienne und Kräutern	4.90 €
245	Lauchcremesuppe mit Streifen vom Graved Lachs	4.30 €

Zwischengerichte

212	Camembert gebacken auf gegrillter Petersilie mit Preiselbeeren gefüllter Pfirsich dazu Baguette	6.90 €
213	Vollwerteller mit frischen Marktgemüsen, Mungobohnenkeimlingen , Grünkern ,- Weizen-, Hafer-, Gersten- und Roggenkörnern und frischen Champignons ,Baguette	7.40 €
215	Truthahnsteak mit Ananas und Käse überbacken, sc. Hollandaise und frisches Ofenbaguette	10.90 €
216	Kleiner Filetspieß Putensteak und Schweinefilet am Spieß mit exotischen Früchten und sc. Mousseline und Baguette	12.50 €
250	Omelette mit Champignons und Spargel , dazu sc. Hollandaise und Ofenbaguette	9.60 €
251	Putenbruststeak an verschiedenen Blattsalaten ,mariniert mit Himbeeressig und Walnussöl, mit Früchten und Baguette	10.90 €

Matjes und Krabben Spezialitäten

217	Junge Holländische Matjesfilets auf Schwarzbrot mit roten Zwiebelringen	8.90 €
218	Junge Holländische Matjesfilets mit Pellkartoffeln, Speckdippe und Prinzeßbohnen	10,20 €
219	Junge Holländische Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“ an Sahnesauce mit Äpfel, Zwiebel und Gurke, dazu Bratkartoffeln	10.90 €
246	Krabbencocktail mit Toast, Cocktailsauce und Butter	9.90 €
247	Frische Nordseekrabben auf Schwarzbrot mit zwei Spiegeleiern	11.90 €
248	Nordseekrabben aus der Pfanne mit 3 Kräuterrühreiern und Zwiebelbratkartoffeln , dazu Salatteller	15.90 €

Fischgerichte

220	Rotbarschfilet gedünstet an Hummerrahmsauce mit Buttergemüse und Kräuterreis	12.30 €
222	2 Steaks vom norwegischen Lachsfilet auf frischem Blattspinat mit Herzoginkartoffeln	15.90 €
223	Fischpfanne „COMTUREI“ mit Heilbutt-, Lachs- und Steinbeißermedaillon, sc. Choron Butterkartoffeln und Salatteller	17.50 €
252	Gegrillte Heilbuttschnitte an Dijonsenrahm mit Petersilienkartoffeln , dazu frischer Broccoli mit Mandelbutter	17.90 €

Hauptgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 226 | Drei Schweinemedallions
mit verschiedenen Gemüsen, frischen Champignons ,
sc. Hollandaise und Bratkartoffeln | 14.90 € |
| 227 | Grillspieß „Kunibert“
3 verschiedene Filets am Spieß
mit Maiskolben, frischen Champignons, Grilltomate,
frischen Marktgemüsen und sc. Hollandaise
dazu Bratkartoffeln | 15.90 € |
| 228 | Deichlammrückenfilets
an Knoblauch-Zitronengras-Sauce, mit Bohnenbündchen
und Kartoffelkroketten | 18.90 € |
| 229 | Filetsteak „Madagaskar“
vom argentinischen Angus-Rind (ca. 220 g) an Pfefferrahmsauce
mit knackigen Gemüsen
und Kartoffelkroketten | 23.90 € |
| 255 | Geschnetzeltes vom Schweinefilet
mit Zwiebeln und Champignons in Rahm ,
Bali -Reis und verschiedenen Salaten | 12.90 € |
| 257 | Filetspitzen „Stroganoff“ mit
Gewürzgurkenstreifen ,Rote Bete und Champignons in Rahm
Bali –Reis und Salatteller | 13.90 € |
| 258 | Rumpsteak
mit frischen Champignons,
Bratkartoffeln und Salatteller | 18.90 € |

Hauptgerichte

230	Chateaubriand (für 2 Personen) Doppeltes Rinderfilet vom argentinischen Angus -Rind mit großer Gemüseauswahl, Grilltomate, frischen Champignons Pfefferrahmsauce und Kartoffelkroketten	49.00 €
260	Hirschrückenfilet in Haselnußkruste zart rosa gebraten, mit frischem Broccoli und gefüllten Pfirsich dazu Kartoffelkroketten	22.90 €
	Kinderteller „Asterix“ –Schnitzel mit pommes und Gemüse	7.90 €
	Seniorenteller –paniertes Putenschnitzel mit Buttergemüse und Kroketten	12.80 €

Steaks vom heißen Lavastein

231	Schweinefilet im Ganzen	ca. 200 g	15.90 €
232	Rumpsteak	ca. 200 g	18.90 €
233	Rinderfilet	ca. 200 g	23.90 €

Als Beilagen zu allen Filets :

Backofenkartoffel mit Zaziki, Kräuterbutter,
Grilltomate und gebackene Zwiebelringe

Desserts

235	Kleiner Kindereisbecher mit Sahne (für Kinder bis 12 J.)	2.70 €
236	Gemischter Eisbecher mit Sahne	3.60 €
237	Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne	3.30 €
238	Original Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne	4.20 €
239	Vanilleeis mit Rumfrüchten und Sahne	4.65 €
240	Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen in Edelcassis und Sahne	4.90 €
241	Mousse au chocolate an Pfirsichsauce mit Sahne und Minzblatt	6.50 €
261	Birne Helene Vanilleeis auf halber Birne, mit Schokoladensauce, Sahne und gerösteten Mandeln	4.40 €

.

Schlemmen wie

im Mittelalter

Comtacez

Das Restaurant im Herzen von Bremen
in historischem Keller aus dem 13. Jahrhundert
28195 Bremen, Ostertorstr. 30-32, unter dem neuem Gerichtsgebäude

Mittelalterliches historisches Essen!

(nur auf Vorbestellung und in Tischgruppen ab 10 Personen)

Menü 1

Bauernsuppe
Fladenbrot
Salat
Gebackene Hähnchenschenkel
mit Melone und Maiskolben
Jungschweinfleisch
am Knochen gebraten,
brennender „Grillspieß
Barbarossa“, verschiedene
Fleischstücke am Spieß
mit einer scharfen Tunke
2 Sorten Käse in Stück
Weintrauben und Salzgebäck

Menü 2

Bauernsuppe
Fladenbrot
Salat
Gebackene Hähnchenschenkel
mit Melone und Maiskolben,
Jungschweinfleisch
am Knochen gebraten
brennender „Grillspieß
Barbarossa“, verschiedene
Fleischstücke am Spieß
mit einer scharfen Tunke
Wildschweinkeule geschmort
mit gefüllten Birnen
2 Sorten Käse in Stück
Weintrauben und Salzgebäck

Menü 3

Bauernsuppe
Fladenbrot
Salat
Gebackene Hähnchenschenkel
mit Melone und Maiskolben,
Jungschweinfleisch
am Knochen gebraten ,
brennender „Grillspieß
Barbarossa“, verschiedene
Fleischstücke am Spieß
mit einer scharfen Tunke
Wildschweinkeule geschmort
mit gefüllten Birnen
gespickte Hasenkeulen,
gefüllte Pfirsiche
2 Sorten Käse in Stück
Weintrauben und Salzgebäck

reichlich mit frischen Früchten garniert

pro Pers. 24.- €

pro Pers. 29.- €

pro Pers. 34.- €

Vorbestellung unter Telefon (0421) 325050 - Fax (0421) 320131

Großer Raubritterspieß

ab 4 Personen

Rind, Truthahn -und Schweinefilets
am Spieß, dazu
Salate, Früchte, Käse und Fladenbrot
sowie verschiedene Sauce
(**14.90.- € p.Person**)

301	Folienkartoffel	Stück	1.55 €
301	extra Fladenbrot	Stück	2.10 €
302	extra Sauce		2.60 €