

Herzlich Willkommen in **BrunsGARTEN!**

.....

Wir freuen uns sehr, Sie als Betreiber dieser wunderschönen Lokalität begrüßen zu dürfen.

AUS DER GESCHICHTE DES HAUSES

Der Kommandeur auf einem Walfänger, Johan Bätjer, ist der Erbauer des alten, reetgedeckten Fachwerkhäuses. Im Jahre 1798 heiratete Heinrich Bruns eine Tochter des Hauses, Katharina Bätjer, und damit kam der Name Bruns auf diesen Hof. Sein Sohn erwarb 1857 die Konzession zum Ausschank von Kaffee, Bier und Wein während der Sommermonate an Fremde. So steht es in der Geburtsurkunde von Bruns Garten. Vorher war der Hof, der an die Freiherren von der Borch auf Schloß Schönebeck bemeiert war, gegen Zahlung einer hohen Summe Geldes abgelöst worden. 1862 ließ Heinrich Bruns eine Kegelbahn bauen. 1886 folgten der Saal und eine offene Veranda. Aus der Schankwirtschaft wurde ein Ausflugslokal mit Stallung für 50 Pferde zum Ausspann. Neben der Gastwirtschaft betrieben die Bewohner ein Fuhrgeschäft und eine 30 Morgen großer Landwirtschaft.

Auch heute noch lastet das dicke, schwere Strohdach auf niedrigen Wänden, und dunkel lagert darauf der First aus trockener Heide. Nur mischt sich hier nicht mehr der Qualm des offenen Feuers mit dem Geruch und der Wärme des Viehs zu einer wunderlichen Dämmerung. Heute werden hier die Gäste des Hauses willkommen geheißen, wenn Sie nach Spaziergängen durch die Bremer Schweiz oder zu Festlichkeiten das alte Haus betreten.

Wir wünschen wir Ihnen eine schöne Zeit bei uns!

Patrick Breder & das Team von
Bruns Garten!

Alle Preise in € inkl. Mwst.



SPEISEN

SALATE & KLEINIGKEITEN

.....
Kleiner Beilagensalat

6,90

Grosser gemischter Salat
mit verschiedenen Blattsalaten,
Tomaten, Gurke und Paprika
serviert mit honig-Senf-Dressing
und Ciabatta

14,50

mit gebratenem Hähnchen
mit Garnelenspieß
mit Ziegenkäse
mit Tomate Mozzarella

+ 5,00
+ 7,50
+ 6,00
+ 1,50

SUPPEN

.....
Gulaschsuppe

6,90

Kartoffelcremesuppe

6,90

VEGETARISCHES

.....
Gnocchi mit Erbsen und
Cherrytomaten in Kräuterrahm

16,50

Rucola Tagliatelle

17,50

in Tomatensauce
mit mediterranem Gemüse

SPEISEN

FLEISCH

.....
Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb
mit Bratkartoffeln und einem Gurkensalat **25,50**

Roastbeef, kalt an Salatbeilage mit
Bratkartoffeln **21,50**

Wildragout mit Rotkohl, Waldpilzen, Spätzle und
Preiselbeeren **17,50**

Rinderroulade mit Bratenjus, Apfelrotkohl und
Petersilienkartoffeln **19,80**

Hausmacher Knipp mit Bratkartoffeln,
Apfelkompott und Gewürzgurke **16,50**

„Bruns Garten-Pfanne“ mit Medaillon vom Rind,
Schwein & Hähnchenbrust, Champignonrahm,
Bratkartoffeln und kleiner Beilagensalat **24,50**

Schweineschnitzel Jägerart mit
Champignon- Estragonrahm und Bratkartoffeln **18,50**

Rinderleber Berliner Art, glasierte Zwiebeln,
Apfelspalten & Kartoffelpüree, dazu
Thymiansoße **19.50**

Züricher geschnetzeltes vom Schweinefilet
Röstitaler, dazu Estragonrahmsoße **19.50**

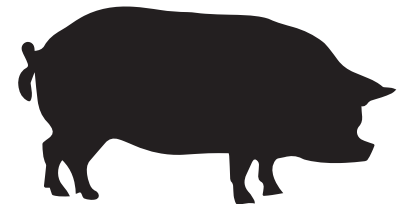
Riesen Currywurst mit Pommes
und hausgemachter Soße **11,80**

Portion Spiegeleier mit Bratkartoffeln und
Gewürzgurke **11,50**

Sülze "Hausmacher Art" Bratkartoffeln
und Gewürzgurke **14,80**

FISCH

Lachsfilet
auf Rahmspinat und Salzkartoffeln **19,50**



SPEISEN

FÜR DIE „LÜTTEN“

5 Chicken-Nuggets
mit Steakhouse Pommes

8,50

Penne Rigate
mit Tomatensoße

6,50

Portion Pommes

4,00

Ketchup oder Mayo

0,80

FÜR DIE „SÜSSEN“

Warmer Schokokuchen
mit Vanilleeis und Sahne

7,50

Vanilleis mit Sahne
und Eierlikör

7,50

Rote Grütze mit Vanilleeis

6,50

Apfelstrudel mit Vanilleis und Sahne

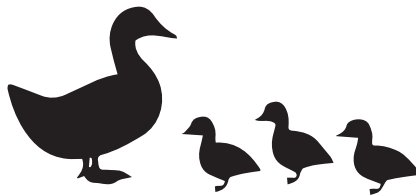
5,80

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis

7,50

KUCHEN & TORTEN...

... finden Sie am Kuchenbuffet
Fragen Sie gerne auch unser Service-
Personal.



GETRÄNKE

HEISSE GETRÄNKE

Heißgetränke

Café Crème	2,90
Kännchen Kaffee	4,90
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	4,00
Espresso Macchiato	2,70
Cappuccino	3,60
Milchkaffee	4,20
Latte Macchiato	4,40

Heiße Schokolade	3,90
... mit Sahne	4,30

Bio-Tee, verschiedene Sorten Glas

Tee	0,2l	3,10
Kännchen	0,4l	4,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser *aus der Flasche*

Vilsa Medium Still	0,25l	2,90	0,75l	6,90
----------------------	-------	------	-------	------

Säfte & Nektar

Orange Maracuja Apfel Rhabarber Kirsch-Banane ... auch als Schorle	0,2l	2,90	0,4l	5,10
---	------	------	------	------

Soft Drinks *aus der Flasche*

Coca-Cola Light Zero Mezzo Mix Fanta Sprite	0,33l	3,90
--	-------	------

Schweppes

Bitter Lemon Ginger Ale Tonic Water	0,2l	3,10
---	------	------



GETRÄNKE

BIER

Bier - vom Fass

Beck's Pils	0,3l	3,90
	0,5l	5,60
Kräusen	0,3l	3,90
	0,5l	5,60
Haake Beck Pils	0,3l	3,90
	0,5l	5,60
Alster	0,3l	3,90
	0,5l	5,60
Franziskaner Hefeweizen	0,3l	3,90
	0,5l	5,60

Bier - aus der Flasche

Beck's blue (alkoholfrei)	0,33l	3,30
Franziskaner (alkoholfrei)	0,5l	5,60
Vitamalz	0,33l	2,90

PRICKELNDES

Der ideale Empfang! Wir empfehlen...

Aperol Sprizz	0,2l	7,20
Maracuja - Sprizz	0,2l	7,20
Hugo	0,2l	7,20
Lillet Berry	0,2l	7,20

Prosecco

Più fizz Frizzante	0,1l	4,50	0,75l	29,90
Terra Serena - Venetien, Italien				

Sanft prickelnder Wein, leicht, ein idealer Aperitif!

Sekt

	0,1l	4,90	0,75l	32,50
„Lorenz & Dahlberg“				
Schlosskellerei Affaltrech				



WEINKARTE

WEISSWEIN

0,2l 0,75l

.....
Pinot Grigio / Garganega Garda / DOC / trocken /
Cantina di Soave / Italien, Venetien

Zeigt Aromen von Quitten, Ananas, Nashi-Birne, Birnen und Gallia-Melone, ergänzt um weitere fruchtigen Nuancen. Er begeistert durch sein elegant trockenes Geschmacksbild und verzückt bei aller Trockenheit mit feinsten Balance. Durch seine präsenste Fruchtsäure zeigt er sich am Gaumen beeindruckend frisch und lebendig, im Abgang begeistert er schließlich mit schöner Länge. Guter Begleiter zu Gemüse, Spargel oder Fisch.

6,00 19,50

Chardonnay / Villa Santa Flavia / trocken /
Italien, Venetien

Dieser Chardonnay ist vollmundig und fruchtig. Er wirkt sehr leicht und elegant in der Nase, was sich am Gaumen wiederholt. Ein willkommener Begleiter zu knackigen Salaten oder Vorspeisen, Krustentieren, Fisch, Suppen und Geflügel.

6,50 21,50

Pfaffmann Grauburgunder / Qualitätswein / trocken /
Deutschland, Pfalz

Als Begleiter einer zünftigen Brotzeit macht er sich ebenso gut wie als Partner von Salaten oder Vorspeisen. Ein saftig herzhafter, manchmal auch leicht nussigen Weißwein, der gerade durch seinen dezenten Säuregehalt eine große Fangemeinde besitzt. Er punktet zusätzlich noch durch frische Apfel- und Zitrusnoten mit einem Hauch Mandarine und feinem Mandelaroma.

6,50 21,50



WEINKARTE

ROTWEIN

0,2l 0,75l

.....
Merlot / IGT / Viticol Tori Di Soave / trocken /
Italien, Veneto

Dicht und tiefrot in der Farbe, ein Aroma von reifen Pflaumen und Süßkirschen und im Geschmack: weich, aromatisch, elegant, harmonisch, mit jugendlicher Frische.

6,00 19,50

Farnese Primitivo / IGT / Farnese Vini / trocken /
Italien, Abruzzen

Dunkelrote, fast schwarze Farbe. Beeindruckend würziger Duft. Am Gaumen satte Frucht von süßen, schwarzen Johannisbeeren und Süßkirsche. Rund und satt, fast üppig fett. Gute Struktur vom satten Tannin, samtig, wollüstig und doch mit einer tollen Linie.

6,50 21,50

MONTES Cabernet Sauvignon Reserva / trocken /
Chile, Valle Central

Mit tiefdunklem Rot in der Farbe, einem expressiven Bouquet nach Cassis, Pflaumen, Waldfrüchten und Paprika und der stoffigen, saftigen, fülligen Art am Gaumen, die mit vollreifem Tannin und rauchigen Eindrücken im Finale komplettiert wird. Montes Cabernet Sauvignon Reserva? Geht immer!

6,50 21,50



WEINKARTE

ROSÉ

0,2l 0,75l

.....
Schloss Mühlenhof / Cuvee Rosé / feinherb /
Deutschland, Rheinhessen

*Fruchtiger Rosé, schöner Duft nach roten Früchten. Ein herb, fruchtig, leichter und süffiger
Roséwein mit einem schönen Erdbeeraroma. Fruchtig frischer Sommerwein.*

6,00 19,50

Blanc de Noirs „eins zu eins“ / Merlot / A. Diehl / QbA / trocken /
Deutschland, Pfalz

*Sensationelle Farbe (feinstes Lachsrosé). Im Bukett viel Granny Smith-Äpfel, weiße Johannisbeere,
Himbeeren und Frühlingsblüten. Saftiger Auftakt, dann dicht und straff daherkommend. Die gute
Säurestruktur wird durch mineralische Spuren ergänzt. Packend und rund mit dichter Substanz.*

7,20 23,50



GETRÄNKE

Spirituosen
als **Longdrink...**
mit Softdrink o. Saft
+1,50

SPIRITUOSEN

Aperitifs

Martini <i>Bianco</i> <i>Rosato</i>	5cl	4,20
Aperol	4cl	4,00
Campari	4cl	4,00
Pernod	4cl	4,00

Gin

Bombay Sapphire Dry Gin	4cl	6,50
-------------------------	-----	-------------

Vodka

42 Below	4cl	6,50
----------	-----	-------------

Rum

Bacardi Carta Blanca	4cl	6,50
Havana Club Anejo 3 Años	4cl	7,00

Whisk(e)y

Jim Beam	4cl	6,50
Jack Daniels	4cl	7,50

Cognac | Brandy | Weinbrand

Remy Martin VSOP	2cl	7,50
Osborne Veterano	2cl	4,00
Asbach Uralt	2cl	3,50

Obstbrände

Birne Obst Kirsche Mirabelle	2cl	4,30
------------------------------------	-----	-------------

Liqueur

Sambuca Molinari	2cl	2,50
Bailey's	4cl	4,50
Amaretto	2cl	2,50
Ouzo I2	2cl	2,50
Frangelico	4cl	4,50
Berliner Luft	2cl	2,50

Tequila

Jose Cuervo Classico <i>White / Gold</i>	2cl	2,50
---	-----	-------------

Digestifs

Averna	2cl	2,90
Ramazotti	2cl	2,90
Fernet Branca	2cl	2,90
Jägermeister	2cl	2,90
Mackenstedter	2cl	2,70
Linie Aquavit	2cl	3,00
Jubi Aquavit	2cl	3,00
Malteser Kreuz	2cl	3,00
Grappa di Prosecco	2cl	3,70



KONTAKT

Sie haben einen Wunsch, der nicht auf der Karte steht?
Sie möchten gerne Ihre Feier in unseren
Räumlichkeiten oder im Biergarten ausrichten?

Zögern Sie nicht uns anzusprechen!
Wir beantworten gerne all Ihre Fragen
und versuchen alle Wünsche zu erfüllen.

ÖFFNUNGSZEITEN*

MO - DO Ruhetag
FR ab 15.00 Uhr
SA ab 12.00 Uhr
SO 10.00 bis 18.00 Uhr



BRUNSGARTEN


Mühlenweg 14
28790 Schwanewede



TEL: 0421 . 622 644
kontakt@brunsgarten.de

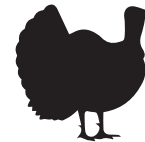


/brunsgarten

/bruns_garten 

WWW.BRUNSGARTEN.DE

Inhaber: Patrick Breder



* Veranstaltungen ggf.
auch ausserhalb der
Öffnungszeiten