

Essen. Trinken. Feiern



Gaststätte

BLEY



HAUSGEMACHTE SUPPEN UND EINTÖPFE

- 01. Tomatencremesuppe mit Gnocchi 2,70 €
- 02. Hühnersuppe oder Rindfleischsuppe 2,90 €
- 03. Erbsensuppe mit Einlage 3,00 €
- 04. Käsesuppe. 3,10 €
- 05. Pizzasuppe. 3,10 €
- 06. Ungarische Gulaschsuppe. 3,50 €
- 07. Gyrossuppe. 3,70 €



- 08. Spießbraten / Schnitzelbrötchen 6,00 €
Krautsalat, Kartoffelcreme, Zaziki
- 09. Pulled Pork Burger / Hamburger 7,20 €
Coleslaw, geschmorte Zwiebeln, versch. Saucen, Tomate, Gurke
- 10. Hähnchenbrustfilet überbacken, Lachsschnitzel 9,90 €
Kartoffelgratin, Antipastiplatte, Landfruchtsalat
- 11. Fischvariation. 8,80 €
Räucheraal, gebeizter Lachs, Forelle, Sherry-Matjes, Pfeffermakrele,
Brotkorb, Kräuterbutter, Sahnemeerrettich
- 12. Schnittchenplatte. 8,90 €
Kernschinken, Hackepeter, Kochschinkenröllchen, Schnittkäse,
franz. Käse, Frischkäse mit Chorizo, Räucheraal, gebeizter Lachs,
Sherry-Matjes
Ohne Fisch 5,90 €
- 13. Canapés. Stück 1,30 €
z.B.: mit Lendchen Kochschinkenröllchen, franz. Käse,
Schnittkäse mit Cocktailwürstchen, Krabbencocktail in Blätterteig,
Räucheraal, gebeizter Lachs, Pfeffermakrele, Sherry-Matjes
- 14. Fingerfood. Auf Anfrage
variieren Sie selbst

HAUPTGERICHTE

15. Hühner-/ Rindfleischsuppe 15,80 €
Rinderrouladen, Schweinefilet , Jägerbraten, Salzkartoffeln, Kroketten, Soße,
Blumenkohl, Broccoli, Champignons, Erbsen und Möhren, gem. Salatplatte
16. Gyrosrolle, Nackenbraten, Kräuterbraten. 10,20 €
Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Kaisergemüse
17. Hähnchenschnitzel, Backschinken mit Kruste, Kartoffelgratin,
Kartoffelecken, frische Salate. 10,30 €
18. Rinderrouladen, Lachsschnitzel, Kasselernacken,
überbackene Hähnchenbrustfilets, frische Kartoffelspalten, Soße,
Kartoffelgratin, Blumenkohl, Broccoli. 11,70 €
19. Nackensteaks in Champignonsoße, Schweizerbraten,
Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, gem. Salatplatte. 10,00 €



20. Norwegische Lachsfilets auf Lauchgemüse,
Rinderbraten in Portweinsoße, Lachsbraten,
Rosmarinkartoffeln, Salzkartoffeln, Ofengemüse. 13,60 €
21. Rinderrouladen, Brutzelbraten mit Champignons,
Hähnchenbrustfilet überbacken, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln,
Soße, gem. Gemüseplatte, Salatplatte 12,90 €
22. Rindfleisch in Meerrettichsoße, Schwedenbraten, Kartoffelgratin,
Butterreis, gem. Salatplatte. 11,10 €
23. Norwegische Lachsfilets in Dillsoße, Rinderbraten, Nackensteaks in
Champignonsoße, Hähnchenbrustfilets überbacken, Bratkartoffeln,
Salzkartoffeln, Butterreis, Blumenkohl, Broccoli, Speckbohnen,
bunter Eisbergsalat. 14,00 €
24. Hähnchenbrustfilet in Früchtecurrysoße, Rinderbraten mit Champignons,
Schweinefilet in Schnittlauchrahm, Bratkartoffeln, Kartoffellauchgratin,
Butterreis, gem. Gemüseplatte, frische Salate. 13,70 €

<p>25. <u>Kalt - Warmes Buffet</u> Lachsschnitzel Spießbraten Mini Hähnchenkeule Kochschinkenröllchen Hackbällchen Käse - Igel</p>	<p>ab 10 Personen Kartoffelsalat Nudelsalat frische Rohkostsalate Partysonne Kräuterbutter Remoulade</p>	<p>12,60 €</p>	<p>27. <u>Buffet „Nach Art des Hauses“</u> Lammkeule auf Bohnengemüse Gyrosbraten Hähnchenbrustfilets „fruchtig-scharf“ Kabeljau auf Gurkengemüse Putenfrüchtespieße Scampispieße</p>	<p>ab 20 Personen Thymiangratin Rötjes Butterreis warme Antipasti Tomate Mozzarella frische Salate</p> <p>16,20 €</p>
<p>26. <u>Sommerbuffet</u> Gyros überbacken Brutzelbraten mit Champignons Burgunderbraten Hähnchenbrustfilets überbacken Rosmarinkartoffeln Champignonreis Hackbällchen mit Feta</p>	<p>ab 15 Personen Porreesalat Gurkensalat Bauernsalat Landfruchtsalat Krautsalat mit Speck Eisbergsalat mit Quarksoße Brotkorb mit Zaziki</p>	<p>13,50 €</p>	<p>28. <u>Italienisches Buffet</u> Saltimboccaröllchen Schnitzel „Mailänder Art“ Hähnchenbrust auf Pestonudeln Norwegisches Lachsfilet auf Tomaten Zucchini Gemüse Gefüllte Champignons Gnocchi mit Lachsstreifen</p>	<p>ab 20 Personen Frische Kartoffelspalten bunte Antipastiplatte Tomate Mozzarella Nudelsalat „Toskana“ Mediterraner Brotkorb Tomatenbutter</p> <p>17,30 €</p>

DESSERT

29. Schokoladenpudding oder Zitronenpudding. 1,70 €
30. Herrencreme. 1,80 €
31. Damencreme. 1,80 €
32. Mandelpudding mit Amaretto. 1,80 €
33. Rote Grütze mit Vanillesoße. 2,10 €
34. Tiramisu. 2,30 €
35. Mousse au Chocolate. 2,30 €
36. Himbeer - Mascarponecreme. 2,30 €
37. Orangencreme. 2,30 €



SAISONGERICHTE

38. Spargelcremesuppe. 2,30 €
39. Spargelessen
Lachsschnitzel, Kernschinken, Kochschinken,
Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise 16,00 €
mit Lendchen 17,00 €
40. Oldenburger Grünkohlessen
Kochwurst, Pinkel, Kasselerhacken,
ger. Speck, Salzkartoffeln, Senf. 11,20 €
41. Haxenessen
Stampfkartoffeln, Sauerkraut, Speck-Zwiebelsoße 8,50 €
42. Rippen - Kasseleressen
Stampfkartoffeln, Sauerkraut, Speck-Zwiebelsoße 9,60 €
43. Hirschkeule mit Preiselbeersauce
Salzkartoffeln, Spätzle, Rosenkohl,
Rotkohl, Birne, Waldpilze 16,00 €

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

ab 20 Personen bei Ihnen Zuhause



z.B.

Spanferkel 14,00€

oder

Schweineschinken 10,50€

Mit Kartoffelsalat, Nudelsalat, Porreesalat, Krautsalat
Bohnensalat, Gurkensalat, Tomate-Mozzarella, Brotkorb

oder

Stampfkartoffeln, Sauerkraut, Speck-Zwiebelsoße