Bruns GARTEN

Restaurant·Café·Biergarten

Herzlich Willkommen in **Bruns**GARTEN!

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 Fachwerkhauses. 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!

Matthias Cordes, Patrick Breder
& das Team von Bruns Garten!

Alle Preise in € inkl. Mwst.

SPEISEN

SALATE & KLEINIGKEITEN

Kleiner Beilagensalat **6,50**

Gegrillter Ziegenkäse **16,50**
im Speckmantel auf bunten Blattsalaten und frischen Früchten

Bunte Blattsalate **17,50**
mit auf der Haut gegrilltem Lachsfilet

SUPPEN

Zucchinicremesuppe **6,90**
mit Räucherlachs

Paprikacremesuppe **6,90**
mit Sahnehaube

NUDELN & VEGETARISCHES

Tagliatelle **15,50**
mit roter Paprika, Champignons und Basilikumpesto, dazu geriebener Grana Padano

Gnocchi **16,50**
mit mediterranem Gemüse und gerösteten Pinienkerne

Veganes Safranrisotto **17,50**
mit Cherrytomaten und Rucola

SPEISEN

FLEISCH

Riesen-Curryfleischwurst **9,80**
mit Pommes frites und Tomatencurrysoße

Rosa gebratenes Roastbeef, *kalt,* **16,50**
an bunter Salatgarnitur, mit Bratkartoffeln und Remouladensoße

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

Maispoularde *mit Salbei gefüllt, dazu* **18,50**
Jus, buntes Grillgemüse und Röstkartoffeln

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

„Bruns Garten-Pfanne" **22,50**
mit Roastbeef, Hähnchenbrustfilet, Champignonrahm, Rosmarinkartoffeln und kleiner Beilagensalat

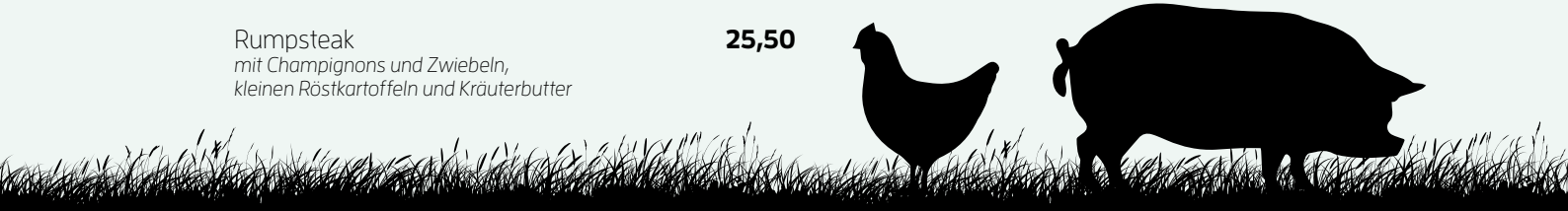
Original „Wiener Schnitzel" vom Kalb **24,50**
mit Bratkartoffeln und einem Gurkensalat

Rumpsteak **25,50**
mit Champignons und Zwiebeln, kleinen Röstkartoffeln und Kräuterbutter

FISCH

„Rotbarsch-Saltimbocca" **18,50**
mit italienischem Landschinken und Salbei, Paprika-Zucchinigemüse und Röstkartoffeln

Kabeljau, **19,50**
auf der Haut gebraten, dazu Zuckerschoten und Safranrisotto



SPEISEN

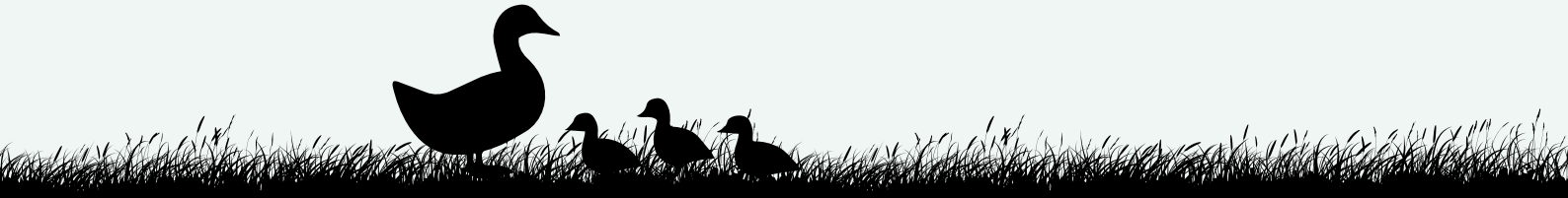
FÜR DIE LÜTTEN

5 Chicken-Nuggets *mit Steakhouse Pommes*	**8,50**
Penne rigate *mit Tomatensoße*	**6,50**

FÜR DIE „SÜSSEN“

Rote Grütze, *hausgemacht, mit Vanilleeis*	**7,90**
Warmer Schokokuchen *mit Vanilleeis und Sahne*	**8,90**
Crème brûlée, *karamellisierte Vanillecreme, mit Früchten garniert*	**8,90**

KUCHEN & TORTEN...
... aus unserer hauseigenen Konditorei finden Sie am Kuchenbuffet, oder fragen Sie gerne unser Service-Personal.



GETRÄNKE

HEISSE GETRÄNKE

Heißgetränke

Café Crème		**2,70**
Kännchen Kaffee		**4,70**
Espresso		**2,50**
Doppelter Espresso		**4,00**
Espresso Macchiato		**2,70**
Cappuccino		**3,40**
Milchkaffee		**3,90**
Latte Macchiato		**4,20**
Heiße **Schokolade**		**3,90**
... mit Sahne		**4,30**

Bio-Tee, verschiedene Sorten

Glas Tee	*0,2l*	**2,90**
Kännchen	*0,4l*	**4,70**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser *aus der Flasche*

Vilsa Medium | Still	*0,25l*	**2,70**	*0,75l*	**6,50**

Säfte & Nektar	*0,2l*	**2,90**	*0,4l*	**5,10**

Orange | Maracuja | Apfel |
Rhabarber | Kirsch-Banane
... auch als **Schorle**

Soft Drinks *aus der Flasche*	*0,33l*	**3,70**

Coca-Cola | *Light* | *Zero*
Mezzo Mix | Fanta | Sprite

Schweppes	*0,2l*	**2,90**

Bitter Lemon | Ginger Ale | Tonic Water

GETRÄNKE

BIER

Bier – vom Fass

Beck´s Pils	0,3l	**3,60**
	0,5l	**4,80**
Kräusen	0,3l	**3,60**
	0,5l	**4,80**
Haake Beck Pils	0,3l	**3,60**
	0,5l	**4,80**
Alster	0,3l	**3,60**
	0,5l	**4,80**
Franziskaner Hefeweizen	0,3l	**3,70**
	0,5l	**4,90**

Bier – aus der Flasche

Beck´s Unfiltered	0,33l	**3,80**

Beck´s blue *(alkoholfrei)*	0,33l	**3,30**
Franziskaner *(alkoholfrei)*	0,5l	**4,90**
Vitamalz	0,33l	**2,90**

PRICKELNDES

Der ideale Empfang! Wir empfehlen...

Aperol Sprizz	0,2l	**6,80**
Maracuja – Sprizz	0,2l	**6,80**
Hugo	0,2l	**6,80**
Lillet Berry	0,2l	**6,80**

Prosecco

Più fizz Frizzante	0,1l	**4,20**	0,75l	**26,90**

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

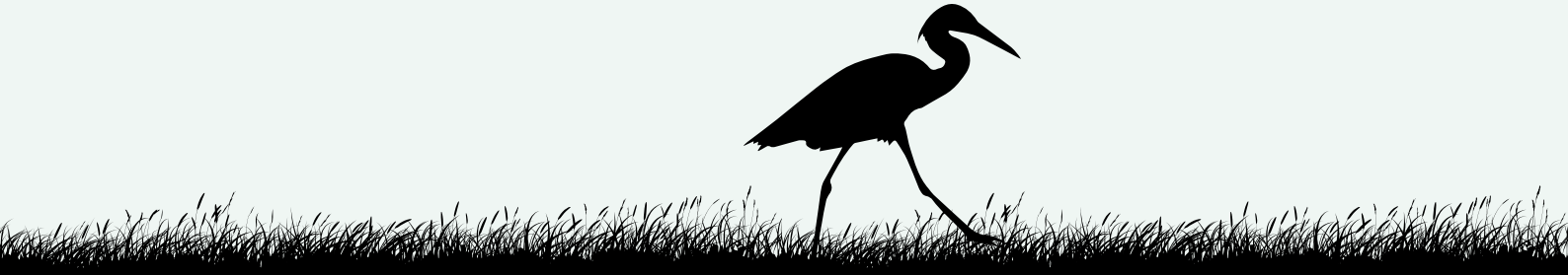
WEISSWEIN	**0,2 l**	**0,75 l**
Pinot Grigio / Garganega Garda / DOC / trocken / Cantina di Soave / Italien, Venetien *Zeigt Aromen von Quitten, Ananas, Nashi-Birne, Birnen und Gallia-Melone, ergänzt um weitere fruchtigen Nuancen. Er begeistert durch sein elegant trockenes Geschmacksbild und verzückt bei allerTrockenheit mit feinster Balance. Durch seine präsente 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.*	5,20	18,20
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.*	6,20	18,20
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.*	6,20	20,20

WEINKARTE

ROTWEIN	0,2 l	0,75 l
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.*	5,20	18,20
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.*	5,80	19,80
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!*	6,20	20,10

WEINKARTE

ROSÉ	0,2 l	0,75 l
Schloss Mühlenhof / Cuvee Rosé / feinherb / Deutschland, Reinhessen *Fruchtiger Rosé, schöner Duft nach roten Früchten. Ein herb, fruchtig, leichter und süffiger Roséwein mit einem schönen Erdbeeraroma. Fruchtig frischer Sommerwein.*	5,60	18,90
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	21,20



GETRÄNKE

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

SPIRITUOSEN

Aperitifs		
Martini *Bianco | Rosato*	*5cl*	**4,20**
Aperol	*4cl*	**3,90**
Campari	*4cl*	**4,00**
Pernod	*4cl*	**4,00**
Gin		
Bombay Sapphire Dry Gin	*4cl*	**4,50**
Vodka		
42 Below	*4cl*	**4,50**
Rum		
Bacardi Carta Blanca	*4cl*	**4,50**
Havana Club Anejo 3 Años	*4cl*	**5,00**
Whisk(e)y		
Jim Beam	*4cl*	**4,50**
Jack Daniels	*4cl*	**4,50**
Cognac | Brandy | Weinbrand		
Remy Martin VSOP	*2cl*	**4,20**
Osborne Veterano	*2cl*	**3,50**
Asbach Uralt	*2cl*	**2,50**
Obstbrände von Diehl		
Birne | Obst | Kirsche | Mirabelle	*2cl*	**4,30**

Liqueur		
Sambuca Molinari	*2 cl*	**2,50**
Bailey's	*4cl*	**4,50**
Amaretto	*2cl*	**2,50**
Ouzo 12	*2cl*	**2,50**
Frangelico	*4cl*	**4,50**
Berliner Luft	*2cl*	**2,50**
Tequila		
Jose Cuervo Classico *White / Gold*	*2cl*	**2,50**
Digestivs		
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 & DI	Ruhetag
MI–FR	ab 17.00 Uhr
SA	ab 12.00 Uhr
SO	10.00 bis 18.00 Uhr

BRUNSGARTEN
Mühlenweg 14
28790 Schwanewede

TEL: 0421 . 622 644
info@brunsgarten.de

/brunsgarten
/bruns_garten

WWW.BRUNSGARTEN.DE

Inhaber: Patrick Breder & Matthias Cordes

* Veranstaltungen ggf. auch ausserhalb der Öffnungszeiten