



Vorspeisen und Salate

- 200 **Kleiner Salat**
201 **Großer Salatteller**
verschiedene Salate der Jahreszeit
mit French Dressing
- 202 **Nizzasalat**
mit Thunfisch, Tomaten, Prinzeßbohnen,
Sardellen, Oliven und Baguette
- 203 **Vollwertsalat**
mit frischen Blattsalaten in Marinade
von Himbeeressig, und Walnußöl
mit Sojakeimlingen und Getreidekörnern
- 204 **Orginal Mozzarella** mit Tomatenscheiben,
feinen Kräutern und Knoblauchbaguette
- 206 **Hausgebeitzter Graved Lachs**
mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter
- 242 **Geräuchertes Forellenfilet**
garniert mit Preiselbeermeerrettich,
Toast und Butter
- 243 **Holsteiner Katenschinken**
auf Schwarzbrot mit Gewürzgurke
garniert
- 244 **Eisbergsalat mit Grönlandshrimps,**
frischen Kräutern und Cocktailsauce

Suppen

- 207 **Tomatensuppe**
mit Ginsahne und Minzblatt
- 208 **Französische Zwiebelsuppe**
mit Croutons und Käse gratiniert

- 209 **Broccolisamtsuppe**
mit Sahnehaube und gerösteten Mandeln
- 210 **Fischsuppe**
mit Meeresfrüchten, Edelfisch, Gemüse
und Kräutern
- 245 **Lauchcremesuppe**
mit Streifen vom Graved Lachs

Zwischengerichte

- 212 **Camembert**
gebacken auf gegrillter Petersilie
mit Preiselbeeren gefüllter Pfirsich
dazu Baguette
- 213 **Vollwertteller**
mit frischen Marktgemüsen,
Mungobohnenkeimlingen und Grünkern,-
Weizen-, Hafer-, Gersten- und Roggenkörnern
- 214 **Schneckenpfanne**
mit 10 Achat Schnecken, Champignons,
Lauch in Knoblauchsauce und Baguette
- 215 **Truthahnsteak**
mit Ananas und Käse überbacken,
sc. Hollandaise und Toast
- 216 **Kleiner Filetspieß**
Putensteak und Schweinefilet
mit exotischen Früchten
an Calvadosauce und Baguette
- 249 **Staudensellerieherzen**
gefüllt mit Shrimps, Sojakeimen, Tomaten
und Champignons, mit Reibekäse und Roquefort
gratiniert, dazu Baguette
- 250 **Omelette** mit Champignons und Spargel
dazu sc. Hollandaise und Toast
- 251 **Putenbruststeak**
mit Himbeeressig und Walnußöl marinierte
Blattsalate, Früchte und Baguette

Matjes und Krabben Spezialitäten

- 217 **Junge Holländische Matjesfilets**
auf Schwarzbrot mit roten Zwiebelringen
- 218 **Junge Holländische Matjesfilets**
mit Pellkartoffeln, Speckdippe
und Prinzeßbohnen
- 219 **Junge Holländische Matjesfilets**
nach „Hausfrauen Art“
an Sahnesauce mit Apfel, Zwiebel
und Gurke, dazu Bratkartoffeln
- 246 **Krabbencocktail**
mit Toast und Butter
- 247 **Frische Nordseekrabben**
auf Schwarzbrot
mit zwei Spiegeleiern
- 248 **Nordseekrabben aus der Pfanne**
mit Kräuterrührei und Zwiebelbratkartoffeln
dazu Salatteller

Fischgerichte

- 220 **Rotbarschfilet**
gedünstet an Shrimpsrahmsauce
mit Buttergemüse und Kräuterreis
- 222 **Lachssteak**
auf frischem Blattspinat
und Herzoginkartoffeln
- 223 **Fischpfanne „COMTUREI“**
mit Heilbutt-, Lachs- und Steinbeißermedaillon,
sc. Choron, Butterkartoffeln und Salatteller
- 224 **Limandesröllchen**
gefüllt mit Lachsschaum
an Gewürztraminersauce, Zuckerschoten
und Curryreis
- 252 **Gegrillte Heilbuttschnitte**
an Orangenschaum mit Mandeln
und Orangenscheiben, Broccoli
und Mandelbällchen
- 253 **Zanderfilet**
im Lauchbett mit Herzoginkartoffeln
und Grüner Salat in Orangensahne

Unsere besondere Empfehlung !!!

- 225 **Gamba Pfanne**
Gambas pro Stück
dazu Knoblauchsauce und Kräuterbaguette
- 254 **Atlantik-Hummer „Thermidor“**
mit Reistimbale
und frischem Salat

Hauptgerichte

- 226 **Drei Schweinemedallions**
mit frischen Gemüsen, Champignons
sc. Hollandaise und Bratkartoffeln
- 227 **Grillspieß „Kunibert“**
verschiedene Filets am Spieß
mit Maiskolben, Champignons, Grilltomate,
frischen Marktgemüsen und sc. Hollandaise
dazu Bratkartoffeln
- 228 **Deichlammrückenfilet**
an Knoblauch-Minzsauce, mit Bohnenbündchen
und Kartoffelkroketten
- 229 **Filetsteak „Madagaskar“**
(ca. 220 g) an Pfefferrahmsauce
mit knackigen Gemüsen
und Kartoffelkroketten
- 255 **Geschnetzelttes vom Schweinefilet**
mit Zwiebeln, Champignons,
Reistimbale und kleinem Salat
- 256 **Schweinefilet an Schneckenrahmsauce**
mit Austernpilzen, frischen Gemüsen
und Herzoginkartoffeln
- 257 **Kaninchenrückenfilet** an Champignonsauce
mit Zuckererbsen und Kartoffelplätzchen
- 258 **Rumpsteak**
mit frischen Champignons,
Bratkartoffeln und Salatteller
-
- 259 **Tournedos „Maitre de Comturei“**
zwei kleine Rinderfilets gefüllt mit
Leberpastete, dazu Kräuterbutter,
Stockschwämmchen, frische Gemüse
und Kartoffelkroketten
- 230 **Châteaubriand**
für 2 Personen
Doppeltes Rinderfilet
mit großer Gemüseauswahl, sc. Hollandaise,
Grilltomate, frischen Champignons

und Kartoffelkroketten

- 260 **Hirschrückenfilet in Haselnußkruste**
zart rosa gebraten, mit Broccoli
und gefülltem Pfirsich
dazu Kartoffelkroketten

Steaks vom heißen Lavastein

- 231 Schweinefilet im Ganzen ca. 200 g
232 Rumpsteak ca. 200 g
233 Rinderfilet ca. 200 g

Als Beilagen zu allen Filets :

Backofenkartoffel mit Zaziki, Kräuterbutter,
Grilltomate und gebackener Zwiebelring

Desserts

- 235 **Kleiner Kindereisbecher mit Sahne**
(für Kinder bis 12 J.)
236 **Gemischter Eisbecher** mit Sahne
237 **Eiskaffee**
mit Vanilleeis und Sahne
238 **Original Bremer Grütze**
mit Vanillesauce und Sahne
239 **Vanilleeis mit Rumfrüchten** und Sahne
240 **Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen**
in Edelcassis und Sahne
- 241 **Mouse au chocolate**
an Pfirsichsauce mit Minzblatt
261 **Birne Helene**
Vanilleeis auf halber Birne,
mit Schokoladensauce, Sahne und
gerösteten Mandeln
262 **Pistazieneis** mit heißen Himbeeren
und Sahne

Hinweis:

Da alle unsere Speisen a la minute zubereitet werden, muß im einzelnen mit längeren Wartezeiten gerechnet werden.

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
Wildschweinkeule geschmort
mit gefüllten Birnen
2 Sorten Käse in Stück
Weintrauben und Salzgebeck

Menü 2

Bauernsuppe
Fladenbrot
Salat
Gebackene Hähnchenschenkel
mit Melone und Maiskolben,
gespickte Hasenkeulen,
gefüllte Pfirsiche
Jungschweinfleisch
am Knochen gebraten
Wildschweinkeule geschmort
mit gefüllten Birnen
2 Sorten Käse in Stück
Weintrauben und Salzgebeck

Menü 3

Bauernsuppe
Fladenbrot
Salat
Gebackene Hähnchenschenkel
mit Melone und Maiskolben,
gespickte Hasenkeulen,
gefüllte Pfirsiche,
brennender Grillspieß"
Barbarossa", verschiedene
Fleischstücke am Spieß
mit einer scharfen Tunke
Jungschweinfleisch
am Knochen gebraten

Wildschweinkeule geschmort
mit gefüllten Birnen
2 Sorten Käse in Stück
Weintrauben und Salzgebeck

reichlich mit frischen Früchten garniert



Vorbestellung unter Telefon (0421) 325050 - Fax (0421) 3365242

Großer Raubritterspieß

ab 4 Personen

Truthahnsteaks, Rinder- und Schweinefilets
am Spieß, dazu
Salat, Früchte, Käse und Fladenbrot
sowie verschiedene Saucen