



Die ATLANTIC Almhütte wird im Frühling 2017 erstmalig an der Galopprennbahn in Bremen ihre Türen öffnen. Durch die Erweiterung finden nun 120 Personen in der Hütte Platz. Die Grünanlage um das Gebäude rundet das Erlebnis Almhütte ab.

Das gastronomische Konzept ist ebenfalls an die Alpenregionen Tirol, Österreich und Bayern angelehnt. Francesco Cannistrá, freut sich mit seinem Küchenteam Spezialitäten aus seiner Heimat Italien anzubieten. Das Angebot umfasst typische Weißbiere und Weine aus Norditalien an.

Die Almhütte öffnet jeden dritten Sonntag zum Brunch für jedermann, telefonische Reservierung vorausgesetzt. Weitere Öffnungszeiten von März bis Mai ausschließlich für Gruppen.

Wir freuen uns über Ihre Reservierung unter

Unser Kontakt

veranstaltung.ahg@atlantic-hotels.de

Telefonisch: +49 (0) 421 33300-563

www.atlantic-hotels.de/almhuetten/galopprennbahn/

ATLANTIC Hotel an der Galopprennbahn
Ludwig-Roselius-Allee 2
28329 Bremen



Tiroler Buffet

Tiroler Brotzeit:

Tiroler Speck, Hirsch Landjäger, Kernschinken, Bergkäse, Alpzirler Hartkäse,
Bruschetta von der Tomate, Focaccia mit Pilzen und Tiroler Speck

Mille Feuille von Krustenbrot und Tiroler Speck auf Rucolasalat

Cremiger Burrata mit Melone und Rinder-Tartar

Rindsuppe mit Tiroler Knödel

Ossobuco mit gebratenem Gemüse und Erdfruchtpüree

Saibling auf feinen Wurzelgemüse-Nudeln und Safrancreme

Taglierini mit Garnelen und Kirschtomaten im Kräuter-Sud

Walnuss-Honig-Parfait mit Marillenröster

Apfel-Soufflee mit Zwetschenragout

Preis pro Person € 38,50



Bayerisches Buffet

Brezeln und Bauernbrot mit cremigem Obazda

Wurstsalat mit würzigem Käse,
knackigen Gewürzgurken und roten Zwiebeln

Brotzeitplatte mit herzhafter Wurst, geräuchertem Schinken,
verschiedenen Käsesorten und eingelegtem Gemüse

Leberknödelsuppe

Knusprige Schweinshaxe und Ofenfrischer Leberkäse
mit einer pikanten Weißbiersoße, Bayrisch Kraut und Knödeln

Weißwurst mit süßem und scharfem Senf, Laugengebäck

Serviettenknödelscheiben mit Pilzragout

Bayrisch Crème

Mini Schoko-Germknödel mit Vanillesauce

Kaiserschmarrn

Preis pro Person € 29,50



Bremer Buffet

Bremer Heringssalat mit Rote Bete

Kartoffel-Gurken-Salat

Nordseekrabben mit Schwarzbrot und Limetten-Schmand

Bremer Festtagssuppe mit Gemüsewürfeln, Eierstich
und Suppenklößchen

Knipp mit Bratkartoffeln und Spiegelei

Pannfisch mit Senfsauce, Speckbohnen und Dill-Kartoffeln

Labskaus mit Gewürzgurken und Rollmops

Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce

Dunkles Mousse von Hachez-Schokoladen

Preis pro Person € 29,50



Almhütten - Schmankerl - Brunch

Kellogg's Frosties, Cornflakes, Schoko's, Smacks, Früchtemüsli, Bircher Müsli

Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Rosinen

Frucht Joghurt, Natur Joghurt, Süßer Quark

Käseplatte, Frischkäse, Wurstplatten

Rauch-/Gravedlachs Platte, Honig/Senf/Dill Sauce

Obstplatte mit mundgerechten Stücken, Obstkorb
Marmeladen, Honig, Nougatcreme

Mini Röstbratwurst, gebratener Speck, Rührei

Croissant, Brötchen, Körner Brötchen, Baguette, Brotauswahl, Butter, Margarine

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Speckcroûtons

Cremiger Burrata mit Melone und Rinder-Tartar

Hähnchenragout mit Trauben-Balsamicojus und gebratenen Butter-Spätzle

Pochiertes Kabeljaufilet mit körniger Senfsauce,
Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln

Tortelloni mit Ricotta gefüllt und Speck-Rahm

Apfel-Panna Cotta mit Pistazien-Crumble

Preis pro Person € 32,50

Inkl. 1 Glas Prosecco, Mineralwasser, Filterkaffee und ALTHAUS-Teeauswahl



Getränkepauschalen

In der Pauschale enthaltene Getränke

Magnus Mineralwasser Classic oder still

Löwenbräu Original Helles

Franziskaner Weißbier & Franziskaner Kellerbier

Hauswein weiß, Hauswein rot

Niehoffs Vaihinger Fruchtsäfte und Schorlen

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite

Filterkaffee

Preis pro Person € 35,50 / 6 STD.

Preis pro Person € 41,00 / 7 STD.

Preis pro Person € 44,50 / 8 STD.