



Herzlich Willkommen im Restaurant „Die bunte Kuh“

Wir stellen die neue Speisekarte vor!

Sie haben Lust auf gutes Essen, haben Appetit auf sorgfältig zubereitete Gerichte nach originellen Rezepten? Wir verwenden frische Zutaten von bester Qualität und überzeugen mit regionalen und frischen Produkten.

Wir haben neben vielen saisonalen Aktionen eine neue Speisenauswahl für Sie erstellt, die sich an den Wünschen unserer Gäste orientiert und frische Ideen auf den Teller bringt.

Bitte beachten Sie auch unsere Sonderkarten und interessanten Aktionsangebote.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit
in unserem gepflegten Ambiente!

Das Restaurant ist ein Arbeits-
und Qualifizierungsangebot der



eine Tochtergesellschaft des



„Die bunte Kuh“ – dafür steht unser Name:

Das Synonym „bunt“ für Vielfalt

Im CVJM-Sozialwerk Wesermarsch e.V. sowie der Mittendrin gGmbH engagieren sich über 270 Mitarbeitende für die Menschen in der Wesermarsch – und das mit viel Herzblut.

Was uns ausmacht, ist die Vielfalt der Menschen in nahezu allen Lebenslagen und Altersgruppen, für die wir uns einsetzen: Männer und Frauen, Menschen mit geistigen, körperlichen oder seelischen Behinderungen, Kinder, Jugendliche und Familien, Senioren oder Menschen, die ohne Arbeit sind.

Die bunte Kuh als neues Arbeits- und Qualifizierungsprojekt hat sich zum Ziel gesetzt, gastronomische Arbeitsprozesse für Menschen mit Behinderungen möglichst barrierefrei aufzubauen und umzusetzen. Fachkräfte und Menschen mit Beeinträchtigungen werden Hand in Hand zusammen arbeiten.

Die „Kuh“ ist das wichtigste regionale Nutztier hier in der Wesermarsch. Sie hat damit einen besonderen Stellenwert in unserer Landwirtschaft. Mit diesem Hinweis möchten wir auf unsere regionale Ausrichtung aufmerksam machen. Wir legen Wert darauf, möglichst viele regionale Produkte anzubieten bzw. zu verwenden.

„Die bunte Kuh“ als Seeräuberjäger – eine maritime Geschichte

Um 1400 wurden die Handelswege in der Nordsee von Störtebeker, Gödeke Michels und ihrer Gefolgschaft bedroht. Deshalb finanzierte die Stadt Hamburg den Bau von zwei Schniggen, damit der Handel mit Holland und England wieder sicher wird. Zusätzlich wurden auch die Waffen und die Besatzung der Schiffe von der Stadt bezahlt.

Eines der beiden Segelschiffe trug den Namen „Die bunte Kuh“. Begleitet wurden „Die bunte Kuh“ und ihr Schwesterschiff von einer Flotte bewaffneter Friedeschiffe. Letztlich konnte Störtebeker vor Helgoland gestellt und an Bord der „bunten Kuh“ nach Hamburg transportiert werden. Dort wurden er und Teile seiner Mannschaft 1401 auf dem Grasbrook vor den Toren von Hamburg seiner gerechten Strafe zugeführt.

Das Logo unserer Gastronomie ist einer Schnigge nachempfunden.

Suppen

Cappuccino von der roten Beete garniert mit Hähnchenbrustspieß	5,40 €
Bunte Kartoffel-Lauchsuppe garniert mit Speckchips	5,80 €
Feines Süppchen von der Belugalinse garniert mit Räucherlachs	6,20 €

Vorspeisen

Crostini mit Ziegenfrischkäse und gedünsteten Birnen an kleiner Salatblüte	6,40 €
Feines Kalbsragout mit Champignons in Königinpastete garniert mit grünem Spargel und Salatbouquet	7,90 €
Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing	3,80 €

Salate - Frisch vom Markt

Gebackener Feta auf bunt garnierten Blattsalaten in Birnen-Balsamico-Vinaigrette, dazu Baguette	13,40 €
Hausgeräuchertes Doradenfilet auf Rucola-Tomaten-Salat, dazu Meerrettichschmand und Baguette	12,80 €
Hähnchenstreifen im Sesammantel auf verschiedenen Blattsalaten in Hausdressing, dazu Baguette	11,90 €

Vegetarisch und vegan

Mediterranes Auberginenragout auf Couscous-Sockel garniert mit Feta und gebackenem Rucola	8,90 €
Bunter Stroganoff von frischen Pilzen in Schnittlauchrahm im Bandnudelnest	11,20 €
Teriyaki-Tofu auf Paprika-Mango-Ragout an Reistimbale	10,40 €

Aus der Pfanne

Schweineschnitzel „Wiener Art“ an Bratkartoffeln dazu kleiner gemischter Salat	13,50 €
Schweinefilet gefüllt mit Feta und Oliven auf Ratatouille, dazu Polentataler	16,40 €
Supreme von der Maispoularde in Thymianrahm auf Kartoffel-Gemüse-Sockel	15,40 €
Rosa gebratene Lammkrone in Calvadosrahm auf Bohnen-Tomaten-Ragout, dazu Rosmarinkartoffeln	17,80 €
Rumpsteak vom Wesermarsch-Weideochsen mit Kräuterbutter und Salatgarnitur	18,50 €
Rumpsteak vom Wesermarsch-Weideochsen garniert mit Röstzwiebeln an Bratkartoffeln, dazu kleiner gemischter Salat	20,80 €

Aus Störtebekers Welt

Gebratenes Zanderfilet auf buntem Wirsingragout, dazu getrüffeltes Kartoffelstampf	15,30 €
Gedünstetes Kabeljaufilet in Kaviarschaum auf Paprika-Lauch-Gemüse, dazu Butterkartoffeln	14,80 €
Gegrilltes Lachsfilet auf bunten Tagliatelle, dazu Tomaten-Mango-Chutney	15,70 €
Gebratenes Doradenfilet auf Tomaten-Oliven-Ragout, dazu Kartoffel-Kerbel-Stampf	16,20 €
Fischvariation „Bunte Kuh“ an Gemüse im Nest, dazu Bratkartoffeln	18,40 €

Desserts

Hausgemachtes Pumpernickelparfait an warmen Preiselbeeren, dazu Obst und Sahnedekor	6,40 €
Variation von heller und dunkler Mousse au chocolat am Schwanendekor	6,90 €

Snackkarte

Currywurst mit Pommes an kleinem Salatbouquet	6,10 €
Flammkuchen klassisch mit frischem Rucola	7,90 €
Große Ofenkartoffel mit Sour Creme an kleinem Salatbouquet	6,40 €
Große Ofenkartoffel mit Champignons gefüllt an kleinem Salatbouquet	7,60 €
Kräutercrêpes mit Tomaten-Ziegenkäsefüllung	8,90 €

Schnitzelvariationen am Mittwoch

„Jägerschnitzel“ Schweineschnitzel in Champignonrahmsauce dazu Bratkartoffeln	9,90 €
„Zigeunerschnitzel“ serviert mit Paprika-Zwiebel-Sauce dazu Pommes Frites	13,80 €
„Cordon bleu“ gefüllt mit Kochschinken und Käse dazu Butterbohnen und Bratkartoffeln	14,70 €
„Bergsteigerschnitzel“ in Emmentaler-Käse paniert auf frischen Champignons und Sauce Hollandaise dazu Kroketten	14,80 €
„Mozzarella“ Schweineschnitzel gefüllt mit Tomaten Büffelmozzarella und Basilikum dazu Gemüsetagliatelle	15,80 €
„Strindberg“ Schweineschnitzel mit Senf und Zwiebeln in Eihülle gebraten dazu Bratkartoffeln an kleinem Salatbouquet	16,40 €

Alkoholfreie Getränke

Vilsa Gourmet naturelle	0,25 l	2,00 €
Vilsa Gourmet medium	0,25 l	2,00 €
Vilsa Gourmet medium	0,75 l	4,80 €
Coca-Cola	0,33 Fl.	2,40 €
Coca Cola light	0,33 l	2,40 €
Fanta	0,33 l	2,40 €
Sprite	0,33 l	2,40 €
Lift Apfelschorle	0,33 l	2,40 €
Auricher Rhabarberschorle	0,33 l	2,50 €
Auricher Apfelsaft klar	0,2 l	2,50 €
Auricher Orangensaft	0,2 l	2,50 €
Auricher Traubensaft rot	0,2 l	2,50 €
Auricher Bananensaft	0,2 l	2,50 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	2,50 €
Vitamalz	0,33 l	2,20 €

Bier vom Fass

Becks Pils	0,3 l	2,60 €
Becks Pils	0,4 l	3,30 €

Flaschenbiere

Becks Pils	0,33 l	2,60 €
Becks alkoholfrei	0,33 l	2,60 €
Becks Lemon	0,33 l	2,60 €
Franziskaner Hefeweizen naturtrüb	0,5 l	3,70 €
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,70 €
Franziskaner Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,70 €

Heißgetränke

Tasse Azul Kaffee	2,00 €
Tasse Kaffee entkoffeiniert	2,00 €
Café Crème	2,30 €
Milchkaffee	2,70 €
Cappuccino	2,40 €
Espresso	2,00 €
Latte Macchiato	2,80 €
Becher heiße Schokolade	2,30 €
Glas Tee (diverse Sorten siehe Tee-Karte)	2,00 €

Spirituosen

Mackenstedter Weizenkorn 32%	2 cl	1,50 €
Fernet Branca 40%	2 cl	2,50 €
Jägermeister 38%	2 cl	2,00 €
Ramazotti 30%	2 cl	2,50 €
Ouzo 38%	2 cl	2,00 €
Havana Club 40%	2 cl	3,00 €
Aalborg Jubiläums Akvavit 42%	2 cl	3,00 €
Grappa Julia 38%	2 cl	2,50 €
Pircher Williams 40%	2 cl	3,00 €
Marillenbrand 35%	2 cl	3,00 €
Haselnussgeist 35%	2 cl	3,00 €
Hennessy VS 40%	2 cl	3,00 €
Jim Beam 40%	2 cl	3,00 €
Asbach Uralt 38%	2 cl	2,50 €
Baileys 17%	2 cl	2,50 €

Aperitif, Sekt und Prosecco

Aperol	0,2 l	4,50 €
Andalö Splish	0,2 l	4,50 €
Ramazotti	0,2 l	4,50 €
Hugo	0,2 l	4,50 €

Freixenet Sekt Semi Seco	0,1 l	2,80 €
Freixenet Sekt Semi Seco, Flasche	0,75 l	13,00€
Prosecco Cavazza	0,1 l	2,80 €
Prosecco Cavazza, Flasche	0,75 l	13,00€

Weißweine

	Glas 0,2l	Flasche
Soave	3,50 €	16,50€
DOP, Italien, trocken (1,0 l)		
Grauer Burgunder	4,00 €	14,00€
QbA Rheinhessen, Deutschland, trocken (0,75 l)		
Riesling	4,00 €	14,00€
Kabinett, Rheinhessen, Deutschland, trocken (0,75 l)		
Silvaner	3,80 €	17,50€
QbA Rheinhessen, Deutschland, halbtrocken (1,0 l)		

Rotweine

	Glas 0,2l	Flasche
Merlot	3,80 €	17,50€
IGP Veneto, Italien, trocken (1,0 l)		
Montepulciano	3,80 €	13,50€
DOP d'Abruzzo, Italien, trocken (0,75 l)		
Falcata	4,50 €	16,00€
DO Valencia, Spanien, trocken (0,75 l)		
Spätburgunder	4,00 €	18,50€
QbA Baden, Deutschland, halbtrocken (1,0 l)		

Roséwein

	Glas 0,2l	Flasche
La Estrella Rosé	4,00 €	17,00€
D.O. La Mancha, Spanien, trocken (1,0 l)		

KEO Teespezialitäten (Aromakuvert im Glas)

Friesentee 2,00 €

Traditionell wartet der beliebte, kräftig aromatische schwarze Tee in der Tasse nur darauf, mit Kandis und Sahne verfeinert zu werden.

Earl Grey 2,00 €

Der Legende nach kamen Bergamotte-Öl und Tee bei einer stürmischen Schiffsüberfahrt zufällig zusammen – was einem gewissen Earl Grey ausgesprochen gut gefiel.

Chai-Tea 2,00 €

Schwarzer Tee mit orientalischen Gewürzen. Köstlich dazu: warme Milch und Honig! In Indien hat jede Familie ein eigenes Rezept für ihren Chai – das Geheimnis dabei sind die Gewürze aus dem Morgenland.

Grüner Tee 2,00 €

Wie ein warmer Sommerregen in den saftig-grünen Hochlandebenen Chinas: Die angenehme, fein ausbalancierte Note breitet sich voller Leichtigkeit in der Tasse aus.

Kräuterharmonie Bio 2,00 €

Kräutertee Kräuter-Apfel-Mix Die harmonieverströmende Mischung aus wohltuendem Rooibos, Anis, Fenchel, Kamille, Ingwer und erfrischendem Apfel sorgt für Entspannung.

Insel der Sinne 2,00 €

Für spirituelle Inspiration: Die ayurvedische Mischung aus Fenchel, Zimt, Süßholz, Anis, Nelke, Kardamom und Pfeffer wird von einer leichten Ingwerschärfe und zitroniger Frische begleitet und sorgt für ganzheitliche Geschmackserlebnisse.

Waldbeere 2,00 €

Aromatisierter Früchtetee. Köstliche Brombeer-, Johannisbeer- und Erdbeer-Aromen spendieren geschmackvolle Intensität und ein tiefes Dunkelrot an alle großen und kleinen Beerenfreunde

Rooibos Vanille Bio 2,00 €

Aromatisierter Rooibostee Vanille. In diesem Keo trifft der zart-aromatische Rooibos aus Südafrika auf das weiche Aroma der Vanille – eine sehr harmonische Verbindung, die durch feine Vanillestückchen noch intensiver erlebbar wird.



Sehr geehrter Gast,

wir verarbeiten in unserer Küche frische Produkte aus der Region.

Es lässt sich aber nicht vermeiden, dass die verwendeten Produkte Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Sollten Sie an einer Unverträglichkeit leiden oder eine Allergie haben, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Wir reichen Ihnen gerne unsere separate Speisekarte mit den Informationen zu den deklarationspflichtigen Stoffen.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.