

Vorspeisen / Suppen

Zweierlei Bruschetta

€ 8,90

Geröstetes Ciabatta (A1) mit
Strauchtomaten und Zwiebeln, sowie mit Feigen und gratiniertem Ziegenkäse

Tomaten-Consommè

Klare Tomatensuppe (i,L) mit Basilikumcroûtons (A1)
dazu reichen wir frisches Brot (A1)

klein € 6,90
groß € 8,50

Maronencremesuppe mit Zimtrumble

Cremige Suppe von der Marone (A1,G) mit winterlichem Zimtrumble (A1,G)
dazu reichen wir frisches Brot (A1)

klein € 7,50
groß € 9,50

Salate

Zu allen Salaten reichen wir frisches Brot (A1) und wahlweise Granatapfel- (G, J, 6) oder Honig-Senf-Dressing (G, J)

Salatvariation

Variation aus Eisbergsalat, Radicchio und Mangold mit Strauchtomaten, Gurken und Früchten der Saison	klein	€ 6,90
	groß	€ 11,90

Salatvariation mit Kürbis

Gegrillter, marinierter Hokkaido-Kürbis auf Eisbergsalat, Radicchio, und Mangold mit Strauchtomaten, Gurken und Früchten der Saison	klein	€ 8,90
	groß	€ 13,90

Salatvariation mit gebratenem Lachs

Gebratener Lachs (A1, D) auf Eisbergsalat, Radicchio und Mangold mit Strauchtomaten, Gurken und Früchten der Saison	klein	€ 9,90
	groß	€ 16,90

Salatvariation mit Rinderfilet

Streifen vom Rinderfilet auf Eisbergsalat, Radicchio und Mangold mit Strauchtomaten, Gurken und Früchten der Saison	klein	€ 9,90
	groß	€ 16,90

Hauptgänge

Pasta modesto

€ 13,90

Farfalle (A1) in Wirsing-Sahnesauce (G), mit Knoblauch und Mandelsplittern (H1) verfeinert, dazu reichen wir Parmesan (G)

Pasta pesce

€ 19,90

Farfalle (A1) in Wirsing-Sahnesauce (G), mit Knoblauch und Mandelsplittern (H1) verfeinert, mit auf der Haut gebratenem Lachsfilet (A1,D), dazu reichen wir Parmesan (G)

Pasta filetto

€ 19,90

Farfalle (A1) in Wirsing-Sahnesauce (G), mit Knoblauch und Mandelsplittern (H1) verfeinert, mit Streifen vom Rinderfilet, dazu reichen wir Parmesan (G)

Hauptgänge

Original Bremer Labskaus

€ 16,90

Aus der gepökelten Rinderbrust (O, L, 12) mit Kartoffelwürfeln und Gewürzgurken (I, J, 8) dazu traditionell Spiegelei (C), Rollmops (D, J, 8), Rote Bete (8) und Gewürzgurke (I, J, 8)

Paniertes Schnitzel vom Schwein

€ 17,90

Schnitzel in Panade (C, A1) mit Sauce Hollandaise (G, A1) dazu servieren wir wahlweise Bratkartoffeln mit Speck (O) und Zwiebeln, Röstkartoffeln oder Pommes Frites

Paniertes Schnitzel vom Schwein

€ 17,90

Schnitzel in Panade (C, A1) mit pikanter Paprikasauce (A1) dazu servieren wir wahlweise Bratkartoffeln mit Speck (O) und Zwiebeln, Röstkartoffeln oder Pommes Frites

Lachsfilet

€ 25,90

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet (A1,D) auf Weißwein-Sahnesauce (G,L), Brokkoli mit Mandelsplittern (H) dazu Butterkartoffeln (G)

Hauptgänge

Kross gebratene ½ Ente

€ 27,90

Kross gebratene ½ Ente mit Serviettenknödel (A1,G,C,O), auf Apfel-Rotkohl (L) mit Orangenjus (F,i,L)

Wildschweingulasch

€ 24,90

Geschmortes Wildschweingulasch (F,i,L) mit Eierspätzle (A1,C) an Preisselbeersauce

Rinderfilet

€ 35,90

Medium gebratenes Rinderfilet auf Rotweinjus (F,i,L) mit buttergeschwenkten Minimöhren (G) und Zuckerschoten (G) dazu Herzoginkartoffeln

Für die Lütten

Pommes Frites

mit Tomatenketchup (8) oder Mayonnaise (C, J, 7)

€ 4,90

Pasta in Butter

Penne (A1) in Butter (G) auf Wunsch mit Parmesan (G)

€ 6,50

Pasta in Tomatensauce

Penne (A1) in Tomatensauce (I) auf Wunsch mit Parmesan (G)

€ 6,50

Mini-Schnitzel vom Schwein

Paniertes (C, A1) kleines Schnitzel mit Pommes Frites und Tomatenketchup (8) oder Mayonnaise (C, J, 7)

€ 8,90

Desserts

Warmer Apfelcrumble

€ 7,90

Hausgemachtes warmes Apfelkompott mit Zimt und Butterstreuseln (A1,G),
dazu Vanilleeis (G)

Hausgemachtes Lebkuchenparfait

€ 8,90

Hausgemachtes Lebkuchenparfait (G,C) mit Glühwein-Pflaumen (L) und Spekulatius-Crumble (A1,G)

Schokoladensoufflé

€ 8,90

Schokoladenküchlein (A1, C, F, G) mit flüssigem Kern, einer Kugel Vanilleeis (G) und Sahne (G)

Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide: ¹Weizen, ²Roggen, ³Gerste, ⁴Hafer, ⁵Dinkel, ⁶Kamut (oder Hybridstämme davon) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschließlich Laktose
- H Schalenfrüchte : ¹Mandeln, ²Haselnüsse, ³Walnüsse, ⁴Cashewnüsse, ⁴Pecannüsse, ⁶Paranüsse, ⁷Pistazien, ⁸Macadamia- oder Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfide > 10mg/kg (SO₂)
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Enthält Nitritpökelsalz

Zusatzstoffe

- | | | | |
|---|---------------------------------|----|-------------------------------------|
| 1 | koffeinhaltig | 8 | mit Süßungsmittel |
| 2 | mit Farbstoff | 10 | gewachst |
| 3 | geschwärzt | 11 | mit Geschmacksverstärker |
| 4 | enthält eine Phenylalaninquelle | 12 | mit Phosphat |
| 5 | mit Chinin | 13 | geschwefelt |
| 6 | mit Antioxidationsmittel | 20 | erhöhter Koffeingehalt (32mg/100ml) |
| 7 | mit Konservierungsstoff | | |