


# Gruppenkarte ab 10 Personen

## „Hart Backbord“

Zitronenlimonade und Kirschlikör aufgegossen mit trockenem Rieslingsekt,  
verfeinert mit frischer Minze und Limettenscheiben

0,2l - € 6,50

Tomatensuppe € 4,00  ...mit Streifen vom Räucherlachs € 5,00  
...oder als große Portion € 5,50  ... mit Streifen vom Räucherlachs € 6,50  
dazu reichen wir Euch frisches Brot (a)

Frische Blattsalate mit Waldbeeren-Dressing (m) € 7,90   
...und mit gebratenen Streifen vom Steinbeißer (a) € 12,90  
dazu reichen wir ofenfrisches Ciabatta (a)

Rührei mit Räucherlachs und Joghurt-Gurkensalat, dazu frisches Brot  
€ 12,50

Original Bremer Labskaus (w,u,) mit Spiegelei,  
anbei Rollmops, Rote Beete & Gewürzgurke (i,t,)   
€ 13,90

Argentinisches Chili con Carne vom Rind (w,i) mit frischem Oliven-Ciabatta (a)  
€ 8,90

2 Doppelfilets vom holländischen Matjes bedeckt mit „Hausfrauen-Sauce“,  
dazu Rosmarinkartoffeln  
€ 14,90

Steinbeißer-Medallions (a,v) aus der Pfanne  
an orientalischem Couscous und Kräuter-Tomatensauce, dazu kleiner Salat (a)  
€ 15,90

In Knoblauchöl geschwenkte Pasta (a,c)   
mit Gemüse- & Zwiebelstreifen (i) und Parmesanspänen  
€ 9,90

## Dessert

Hausgemachtes Mangochutney mit Bourbon-Vanille auf Limetten-Joghurt  
€ 5,90

Panna Cotta mit Karamellsauce und Sahne  
€ 4,90

### Allergie-Informationen:

a) Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse b) Krebstiere und -erzeugnisse c) Eier und -erzeugnisse d) Fisch und -erzeugnisse e) Erdnüsse und -erzeugnisse  
f) Soja und -erzeugnisse g) Milch und -erzeugnisse h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse i) Sellerie und -erzeugnisse m) Senf und -erzeugnisse  
n) Sesamsamen und -erzeugnisse o) Schwefeldioxid und Sulfide > 10mg/kg, > 10 mg/l als SO<sub>2</sub> p) Lupinen und -erzeugnisse  
r) Weichtiere und -erzeugnisse z) Sonstiges t) enthält Konservierungsstoffe u) enthält Nitritpökelsalz v) Curcuma w) eigene Herstellung nur aus Rindfleisch