

Vorspeisen

Bruschetta (vegan) Geröstetes Ciabatta (A1) mit Strauchtomaten und Zwiebeln	€ 9,90
Currycremesuppe (vegan) Cremige Suppe mit Kokosmilch, Mango, veganer Sahne und Currypaste veredelt dazu reichen wir frisches Brot (A1)	€ 7,90
Caesar Salad (vegetarisch) Römersalat, Cherry-Tomaten, Gurke, selbstgemachte Croûtons (A1,G), frisch gehobelter Grana Padano (G) und selbstgemachtes Caesar-Dressing (C,i,J) dazu reichen wir frisches Brot (A1)	€ 6,90
Oliven & Aioli (vegetarisch) Kalamata Oliven (3) mit Aioli (C), dazu reichen wir frisches Brot (A1)	€ 8,90

Für den kleinen Hunger

Nachos (vegetarisch) Tortilla-Chips (F) mit Paprikageschmack mit 2 Dips nach Wahl mit Gouda (G) überbacken und mit einem Dip nach Wahl mit Chili sin Carne und Gouda (G) überbacken Folgende Dips gibt es: milde Salsa (7, J), Sour Cream (G), Sweet Chili Sauce (7), Aioli (C) wenn ihr zusätzlich Dips haben möchtet, berechnen wir € 2,50 pro Dip.	€ 7,90 € 8,90 € 9,90
Saisonaler Eintopf (vegan) Gemüsebouillon mit je nach Saison wechselnden Einlagen dazu reichen wir frisches Brot (A1) ...für Fleischeinlage in den Eintopf berechnen wir	€ 7,90 € 2,90
Seemannsbrote Je ½ Bauernbrot (A1) mit Matjes (D) und Rauchlachs (D,O) dazu Kleckse von Remoulade (G) und Sylter Sauce (G)	€ 13,90
Currywurst mit Pommes Schinkengriller in Currysauce (8) und -pulver mit Pommes	€ 12,90
Chili sin Carne (vegetarisch) Mit roten Linsen, Kidneybohnen, Mais, Zwiebeln und Paprika in Tomatensauce mit verschiedenen Gewürzen, dazu reichen wir Limette, Sour Cream (G) und frisches Brot (A1) Auf Nachfrage stellen wir gerne Chilliflocken zum Selberwürzen bereit.	€ 9,90
Bratkartoffeln mit Speck (O) und Zwiebeln, dazu zwei Spiegeleier (C) und Gewürzgurke (I, J, 8)	€ 10,90
Bremer Probier-Teller Kross gebratener Bremer Knipp (2, 6, A4, i) auf einer halben Scheibe Bauernbrot (A1) und Original Bremer Labskaus (O, L, 12,) mit Spiegelei (C) zum Kennenlernen	€ 9,90

Hauptgänge

Caesar Salad (vegetarisch) € 13,90

Römersalat, Cherry-Tomaten, Gurke, selbstgemachte Croûtons (A1,G), frisch gehobelter Grana Padano (G) und selbstgemachtes Caesar-Dressing (C,i,J) dazu reichen wir frisches Brot (A1)

Pasta Creme Spinaci (vegetarisch) € 16,90

Penne (A1) in veganer Sahnesauce, mit Spinat, Cherry-Tomaten, Knoblauch und Pinienkernen verfeinert, dazu reichen wir Grana Padano (G) dazu reichen wir frisches Brot (A1)

Wählt zu Pasta oder Salat wahlweise...

... gebratenes Lachsfilet (D) zzgl. € 7,90

... gebratene Hähnchenbrust zzgl. € 6,90

Original Bremer Labskaus € 18,90

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

Kross gebratener Bremer Knipp € 16,90

Grützwurst vom Schwein (2, 6, A4, i) an Bratkartoffeln mit Speck (O), und Zwiebeln, dazu traditionell Apfelmus (7, 8, 11) und Gewürzgerke (I, J, 8)

Paniertes Schnitzel vom Schwein € 19,90

Schnitzel in Panade (C, A1) mit Sauce Hollandaise (G, A1), Champignon- oder Paprikasauce dazu servieren wir wahlweise Röstkartoffeln, Pommes Frites oder Bratkartoffeln mit Speck (O) und Zwiebeln Ketchup und/Mayo kann gegen einen Aufpreis von € 1,50 hinzugebucht werden.

Rindfleisch-Burger mit Rindfleisch-Patty, Römersalat, € 16,90

Gewürzgerke, Tomate, Ketchup (8), Senf (J) und rotem Zwiebelconfit

Hähnchen-Burger mit gebratener Hähnchenbrust, Römersalat, € 16,90

Tomate, Mayonnaise (C, J, 7) und rotem Zwiebelconfit

Hirtenkäse-Burger mit paniertem Hirtenkäse (G), Römersalat, Tomate und rotem € 16,90

Zwiebelconfit (vegetarisch)

Alle Burger werden in einem Brioche Bun (A1, G) und mit Pommes serviert.

Zu allen Gerichten auf dieser Seite könnt Ihr gerne diese Toppings zubuchen:

Grana Padano (G) oder Gouda (G) oder roter Cheddar (G) € 1,50

Kross gebratener Bacon (L, O) € 2,50

4 Garnelen (N), gesalzen und gepfeffert € 4,50

Gebratenes Hähnchenbrustfilet oder Rindfleisch-Patty € 6,90

Lachsfilet € 26,90

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet (A1,D) an Spinat mit Weißwein-Sahnesauce (L) dazu Butterkartoffeln (G)

Hähnchenbrustfilet € 25,90

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Champignon-Rahmsauce (A1,G) dazu Pommes oder Röstkartoffeln (G) oder Bratkartoffeln mit Speck (O) und Zwiebeln

Entrecôte € 28,90

Medium gebratenes Entrecôte auf „Grüner-Pfeffer-Rahmsauce“ (A1,G) mit Champignons und Zwiebeln dazu Pommes oder Röstkartoffeln (G) oder Bratkartoffeln mit Speck (O) und Zwiebeln

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Euch gerne einen kleinen Salat für € 4,90

Für die Lütten

Pommes Frites (vegetarisch) € 4,90
mit Tomatenketchup (8) oder Mayonnaise (C, J, 7)

Pasta (vegetarisch) € 6,90
Penne (A1) in Butter (G), Tomatensauce oder mit selbstgemachtem grünem Pesto (G)
auf Wunsch mit Grana Padano (G)

Hähnchen Nuggets € 8,90
Selbstgemachte panierte (C, A1) Nuggets aus Hähnchenfilet mit Pommes dazu
Tomatenketchup (8) oder Mayonnaise (C, J, 7)

Mini-Schnitzel € 8,90
Kleines Schnitzel vom Schwein in Panade (C, A1) mit Pommes Frites dazu
Tomatenketchup (8) oder Mayonnaise (C, J, 7)

Desserts

Rote Grütze € 7,90
Fruchtiger Bremer Klassiker mit Vanillesauce (G)

Crema Catalana € 8,90
Hausgemachte spanische Creme (G,C) auf Himbeer-Fruchtspiegel

Warmer Apfel-Crumble € 7,90
Hausgemachtes warmes Apfelkompott mit Zimt und Butterstreuseln (A1,G), dazu Vanilleeis (G)

Schokoladensoufflé € 9,90
Warmes Schokoladenküchlein (A1, C, F, G) mit flüssigem Kern, einer Kugel Vanilleeis (G) und Sahne (G)

Kugel Vanilleeis (G) € 2,50

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 | | |