

## Vorspeisen

- Winterlicher Salat** (vegan bei Granatapfeldressing) € 6,90  
Feldsalat mit Tomaten, Gurken, Äpfel, Möhren und Walnüssen (H<sup>3</sup>)  
mit frischem Brot (A1) und wahlweise Granatapfel- (J, 6) oder Honig-Senf-Dressing (J)
- Oliven & Aioli** (vegetarisch) € 7,90  
Kalamata Oliven (3) mit Aioli (C), dazu reichen wir frisches Brot (A1)
- Maronencremesuppe (vegan) mit Zimt-Crumble** € 7,90  
Cremige Suppe von der Marone (A1) mit winterlichen Zimt-Butterstreusel (A1,G)  
dazu reichen wir frisches Brot (A1)
- Flädlesuppe** (vegetarisch) € 7,90  
Klare Gemüsebrühe mit Streifen von Möhren, Sellerie, Lauch und Pfannkuchen (A1,C)  
dazu reichen wir frisches Brot (A1)
- Bruschetta** (vegan) € 9,90  
Geröstetes Ciabatta (A1) mit Strauchtomaten und Zwiebeln

## Für den kleinen Hunger

- Nachos** (vegetarisch) € 6,90  
Tortilla-Chips mit Paprikageschmack mit 2 Dips nach Wahl (vegan)  
mit Gouda (G) überbacken und einem Dip nach Wahl € 7,90  
Folgende Dips gibt es: milde Salsa, Sour Cream (G), Sweet Chili Sauce und Aioli (C)  
wenn Ihr zusätzlich Dips haben möchtet, berechnen wir € 2,50 pro Dip.
- Serviettenknödel mit Champignonrahmsauce** (vegetarisch) € 11,90
- Seemannsbrote** € 12,90  
Je ½ Bauernbrot (A1) mit Matjes (D) und Rauchlachs (D,O)  
dazu Remouladensauce (G) und Sylter Sauce
- Currywurst mit Pommes** € 13,90  
Schinkengriller mit Currysauce (8), Currypulver und Pommes
- Bremer Probierteller** € 9,90  
Kross gebratener Bremer Knipp (2, 6, A4, i) auf einer halben Scheibe Graubrot (A1) und  
Original Bremer Labskaus (O, L, 12) mit Spiegelei (C) zum Kennenlernen
- Grünkohl Probierteller** € 8,90  
In Grünkohl gekochter Kasseler (L) auf einer halben Scheibe gebuttertem (G) Graubrot (A1)  
mit Senftunke (J) zum Kennenlernen
- Bratkartoffeln** € 10,90  
mit Speck (O) und Zwiebeln, dazu zwei Spiegeleier (C) und Gewürzgurke (I, J, 8)

## Hauptgänge

**Winterlicher Salat** (vegan) € 12,90

Feldsalat mit Tomaten, Gurken, Apfel, Möhre und Walnüssen (H<sup>3</sup>)  
mit frischem Brot (A1) und wahlweise Feigen- (J, 6) oder Honig-Senf-Dressing (J)

**Pasta** (vegan) € 13,90

Penne (A1) in Wirsing-Sahnesauce, mit Knoblauch und gehackten Walnüssen (H1) verfeinert,  
dazu reichen wir Grana Padano (G)

Wählt zu Pasta oder Salat wahlweise...

... Hähnchenbrustfilet zzgl. € 6,90

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

... Streifen vom Rind zzgl. € 7,90

**Kross gebratener Bremer Knipp** € 16,90

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

**Original Bremer Labskaus** € 18,90

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)

**Grünkohl** € 18,90

Kasseler (L), Bremer Pinkel (A4) und Kochwurst (o,7) gekocht und serviert in Grünkohl  
dazu Salzkartoffeln und Senftunke (J)

**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 einem Patty vom Rind, Römersalat, € 15,90

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

**Hähnchen-Burger** mit gebratenem Hähnchenbrustfilet, Römersalat, € 16,90

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

**Gemüse-Burger** mit paniertem Gemüsepatty (A1,C), Römersalat, Tomate, Mayonnaise (C, J, 7) € 16,90

und rotem Zwiebelconfit

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

Zu allen Burgern könnt ihr diese Toppings hinzubuchen:

Milde Salsa (7,J), Sour Cream (G), Sweet Chili Sauce (7) und Aioli (C) je € 1,00

Parmesan (G), Gouda (G), roter Cheddar (G) je € 1,60

Kross gebratener Bacon (L, O) € 2,00

Gebratenes Hähnchenbrustfilet oder Rindfleisch-Patty € 6,90

## Hauptgänge

<b>Zanderfilet</b>	€ 25,90
Auf der Haut gebratenes, mehliertes Zanderfilet (A1,D) auf Weißwein-Sahnesauce (L), gedünsteter Baby-Blattspinat mit gehackten Walnüssen (H) dazu Butterkartoffeln (G)	
<b>Gulasch vom Rind</b>	€ 25,90
Geschmortes Rindfleischgulasch (A1,C,F,G,i,L,3,1,11) mit Paprika und Champignons, dazu Eierspätzle (A1,C) und Preiselbeersauce	
<b>Kross gebratene Barbarie-Entenbrust</b>	€ 26,90
Kross gebratene Entenbrust mit Serviettenknödel (A1,C,O), auf Apfel-Rotkohl (L) mit Orangenjus (F,i,L)	
<b>Entrecôte</b>	€ 28,90
Gebratenes Rind auf Rotweinjus (F,i,L) mit kleiner Salatbeilage, dazu Serviettenknödel (A1,C,O)	

## Für die Lütten

<b>Pommes Frites</b> (vegetarisch)	€ 4,90
mit Tomatenketchup (8) und/oder Mayonnaise (C, J, 7)	
<b>Pasta in Butter</b> (vegetarisch)	€ 6,90
Penne (A1) in Butter (G) oder mit selbstgemachtem grünen Pesto (G)	
<b>Hähnchen Nuggets</b>	€ 8,90
Panierte (C, A1) Stücke aus der Hähnchenbrust (A1) mit Pommes Frites und Tomatenketchup (8) und/oder Mayonnaise (C, J, 7)	
<b>Mini-Schnitzel vom Schwein</b>	€ 8,90
Paniertes (C, A1) kleines Schnitzel mit Pommes Frites und Tomatenketchup (8) und/oder Mayonnaise (C, J, 7)	

## Desserts

<b>Warmer Apfel-Crumble</b> (vegetarisch)	€ 7,90
Hausgemachtes warmes Apfelkompott mit Zimt und Butterstreuseln (A1,G), dazu Vanilleeis (G)	
<b>Grießbrei mit Seegang</b> (vegetarisch)	€ 9,90
Hausgemachter Grießbrei (G,C) mit Glühwein-Pflaumen (L) und Spekulatius-Crumble (A1,G)	
<b>Schokoladensoufflé</b> (vegetarisch)	€ 9,90
Schokoladenküchlein (A1, C, F, G) mit flüssigem Kern, einer Kugel Vanilleeis (G) und Sahne (G)	
<b>Kugel Vanilleeis</b> (G) (vegetarisch)	€ 2,50
mit Sahne	
	€ 0,80

## Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide: <sup>1</sup>Weizen, <sup>2</sup>Roggen, <sup>3</sup>Gerste, <sup>4</sup>Hafer, <sup>5</sup>Dinkel, <sup>6</sup>Kamut (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 : <sup>1</sup>Mandeln, <sup>2</sup>Haselnüsse, <sup>3</sup>Walnüsse, <sup>4</sup>Cashewnüsse, <sup>4</sup>Pecannüsse, <sup>6</sup>Paranüsse, <sup>7</sup>Pistazien, <sup>8</sup>Macadamia- oder Queenlandnüsse 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 (SO<sub>2</sub>)
- 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 Koffeengehalt (32mg/100ml) |
| 7 | mit Konservierungsstoff         |    |                                     |