

Wir kochen noch mit Liebe & Leidenschaft

Wir kochen selbst und beziehen keine Fertiggerichte!

Wir verwenden keine Geschmacksverstärker!

Wir verwenden keine Azo-Farbstoffe!

Wir verwenden keine gen-technisch veränderte Produkte!

**Seit mehr als 20 Jahren sind wir für Euch da!
Seit mehr als 20 Jahren seit Ihr für uns da!
Vielen Dank!!!**

So geht das mit unseren Menüs:

This is how it works with our menus:

Alle Hauptspeisen können im 3-Gang-Menu bestellt werden.

All main courses can be ordered as a 3-course menu.

Als Vorspeise Tomatensuppe oder Hühnersuppe dazu bestellen.

Order tomato soup or chicken soup as a starter.

Als Dessert Rote Grütze dazu bestellen.

For dessert, order red fruit jelly.

Weinempfehlung: Bitte sprechen Sie unsere Köbes an.

Vorspeisen / Starters

Gebackener Schafskäse

12,90 €

gebratene Tomaten und Zwiebeln/Thymianhonig/Wildkräutersalat

Baked feta cheese/fried tomatoes and onion/Thyme honey/wild herb salad

Matjestatar

rote Zwiebeln/Paprika/Dill/Schwarzbrot

10,90 €

Matjestatar / red onions / peppers / dill / brown bread

Aus dem Suppenkessel / Soups

Bremer Fischsuppe

Fischfilet/Muscheln/Gemüse/Pernod-Sud

9,90 €

Bremen Fish Soup/Fish fillet/mussels/vegetables/Pernod broth

- als Hauptspeise (im Topf serviert) / *as main course*

21,90 €

Tomatensuppe

Tomato soup

7,90 €

Hühnersuppe Fleisch/Gemüse/Ei

Chickensoup/vegetables/egg

7,90 €

Salate / Salads

großer frischer Salat der Saison

Honig-Senfdressing oder Hausdressing/Kräuterbutter

large fresh salad of the season with our house- or honey-mustard-dressing/herb butter

- vegetarisch (auf Wunsch auch vegan) / *vegetarian (also vegan on request)*

14,50 €

- dazu Hähnchenfiletstreifen / *plus grilled chicken filet stripes*

7,50 €

- dazu gebratener Lachsstreifen / *plus grilled salmon stripes*

9,90 €

Rheinische Spezialitäten / Specialities of the Rhineland

Himmel un Ääd

Blutwurst (Flönz)/Kartoffelstampf/Apfel/Zwiebeln/Apfelkompott 21,90 €

The „traditional dish“ of the Rhineland – fried black pudding/mashed potatoes/fried apple/onions/apple compote 36,30 € als Menu

Rheinischer Sauerbraten

Rind/Rosinensauce/Rotkohl/Apfelkompott/Kartoffelknödel 26,90 €

Rhenish sour beef/gingerbread raisins sauce/red cabbage/apple compote/potato dumplings 41,30 € als Menu

Kalbsleber

Kartoffelstampf/Apfelkompott/Zwiebeln 25,90 €

Calf liver/mashed potatoes/apple compote/onions 40,30 € als Menu

Rheinische Schlachtplatte für 2 Personen

Haxe/Bratwurst/Blutwurst/Kassler/Sauerkraut/Salzkartoffeln 49,00 €

Rhenish slaughter platter for 2 people/Knuckle/bratwurst/black pudding/smoked pork/sauerkraut/boiled potatoes 77,80 € als Menu

Bremen Regional / Specialities of Bremen

Bremer Knipp (hausgemacht!)

Bratkartoffeln/Apfelkompott/Gewürzgurke 19,90 €

A specialty of pork/onions/oatmeal (homemade!)/fried potatoes/tewed apples/gherkin 34,30 € als Menu

Kohl & Pinkel (saisonal von Oktober-Februar)

Grünkohl/Kassler/Kochwurst/Pinkel/Salzkartoffeln/Senf 23,50 €

Kale/Kassler meat/sausages/potatoes/mustard 37,90 € als Menu

Original Labskaus (hausgemacht!)

Pökelfleisch/Spiegelei/Roter Beete/Gewürzgurke/Rollmops 19,90 €

Potato dish of mashed salted beef /beetroot/herkins/pickled herring 34,30 € als Menu

Die Bremer Platte für 2 Personen

Knipp/Labskaus/Pannfisch/Matjes/mit allem was dazugehört 48,00 €

Bremen platter for 2 pers./Knipp/Labskaus/Pannfisch/Matjes/with everything that goes with it 76,80 € als Menu

Vegetarische Ecke / Vegetation dishes

Die Backkartoffel

Sour Cream (vegan auf Wunsch)/Salat	11,90 €	
<i>Baked potato/sour cream (vegan on request)/ salad</i>	26,30 €	als Menu
- dazu Tomaten/Champignons/Pesto / <i>with tomatoes/mushrooms/pesto</i>	5,90 €	
- dazu Hähnchenfiletstreifen / <i>with grilled chicken filet stripes</i>	7,50 €	
- dazu gebratener Lachsstreifen / <i>with grilled salmon stripes</i>	9,90 €	

Süßkartoffel-Cocos-Curry (vegan)

Gemüse/Kichererbsen/Basmatireis	19,90 €	
<i>Sweet potato coconut curry (vegan)/Vegetables/Chickpeas/Basmati rice</i>	34,30 €	als Menu

Vegane Currywurst

Pommes Frites	15,50 €	
<i>curried sausage (vegan)/french fries</i>	29,90 €	als Menu

Grünkernbratling

Marktsalat/Tomaten-Paprika Salsa	19,90 €	
<i>Green seed patty/ Market lettuce/tomato-pepper salsa</i>	34,30 €	als Menu

Königsberger Klopse (vegan)

Salzkartoffel/Karpern	19,90 €	
<i>Königsberger Klopse (vegan)/boiled potato/capers</i>	34,30 €	als Menu

Gegrillt und Saftig / Meat

Oldenburger Entenbraten (Keule und entbeinte Brust)

Bratensud/Apfelrotkohl/Salzkartoffeln 28,90 €

Oldenburg duck roast (breast and leg) in its own sauce/apple red cabbage/boiled potatoes 43,30 € als Menu

dry aged Schweinekotelett vom Carrée (paniert)

lauwarmer Kartoffelsalat 26,50 €

dry aged Pork chop (breaded)/lukewarm potato salad 40,90 € als Menu

Schweineschnitzel (Oberschale!) oder Hähnchenschnitzel

Pommes Frites 18,90 €

Breaded pork or chicken escalope/french fries 33,30 € als Menu

Premium Maispouardenbrust

Basmatireis/fruchtiges Gemüsecurry/Mango-Chutney 27,90 €

Premium corn-fed chicken breast/Basmatirice/fruity Currysauc/Mango-Chutney 42,30 € als Menu

Das Altkanzler Filet

die Kult - Currywurst/Pommes Frites 12,90 €

Cultic curried sausage/french fries 27,30 € als Menu

Bratwurst klassisch

Kartoffelstampf/Sauerkraut/Senf 14,90 €

fried sausage-classic/mashed potatos/sour cabagge/mustard 29,30 € als Menu

Grillhaxe

Sauerkraut/Dunkelbiersauce/Bratkartoffeln 24,50 €

Grilled knuckle/sour cabbage/dark beer sauce/fried potatoes 38,90 € als Menu

Fisch - Lecker - Norddeutsch / Fish

Der Pannfisch

Fischfilets Tagesfang/Dijon-Senf-Sauce/Bratkartoffeln	27,50 €	
<i>Filets of fried Premium Fish/Dijon-mustard sauce/fried potatos</i>	41,90 €	als Menu

Lachsfilet

Ofengemüse/Rosmarienkartoffeln/Sauce Bernaise	27,50 €	
<i>Filets of fried Salmon/rosemary potatos/sauce bernaise</i>	41,90 €	als Menu

ganze Scholle

Mandelbutter/Salzkartoffeln	28,50 €	
<i>whole trout/Almond butter/boiled potatoes</i>	42,90 €	als Menu

drei Matjes-Filets

Hausfrauensauce/Butterkartoffeln	19,90 €	
<i>three matjes fillets/sauce houswife style/butter potatoes</i>	34,30 €	als Menu

Flammkuchen - Deftig - Lecker / Tarte flambee

Elsässer

Kräuterschmand/Speck/Zwiebeln	13,50 €	
<i>The original Alsatian/sour cream/bacon/onions</i>		
- on top Käse / - additionally grantinated with cheese	3,00 €	

Herzhaft

Rucola/Tomatensauce/Käse/Schinken	16,90 €	
<i>The hearty /rocket/tomato-sauce/cheese/ham</i>		

Vegan

Mozzarella (vegan)/Frühlingszwiebel/Zwiebeln/Champignons/ Datteltomaten/Basilikum	16,90 €	
<i>Vegan tarte flambée/vegan mozzarella/spring onions/onions,/mushrooms/date tomatoes/basil</i>		

Ziegenkäse

Kräuterschmand/Birnen/Thymianhonig/Walnüssen	17,90 €	
<i>Goat cheese /herbs sour cream/pears/thyme honey/walnuts</i>		

Beilagen

kleiner Salat (auch als Vorspeise)

small salad (also as a starter)

- gemischter Blatt-Salat / *mixed leaf lettuce* 4,90 €
- Gurkensalat / *cucumber salad* 4,90 €
- Tomatensalat / *tomato salad* 4,90 €
- Bohnensalat / *bean salad* 4,90 €
- Farmersalat / *Farmer salad* 4,90 €
- lauwarmer Kartoffelsalat / *Lukewarm potato salad* 4,90 €

Saucen

- Champignonrahmsauce / *mushroom sauce* 4,90 €
- Pfeffersauce / *pepper sauce* 4,90 €
- Zwiebelsauce / *onion sauce* 4,90 €
- Sauce Bernaise / *Sauce bernaise* 4,90 €

Dessert

Crème Brûlée 9,90 €

Crème Brûlée

Bremer Rote Grütze

Vanillesauce (auf Wunsch auch vegan ohne Sauce) 8,50 €

Jellied red berries/vanilla-sauce (also vegan without sauce if desired)

Apfelstrudel

Vanillesauce/Sahne 10,50 €

Warm apple strudel/vanilla sauce/cream

Biere vom Fass

Gaffel Kölsch		0,2 l	2,40 €
Gaffel Kölsch		0,4 l	4,70 €
Gaffel Kölsch		0,5 l	5,80 €
Gaffel Kölsch 8 im Kranz	8x	0,2 l	18,50 €
Gaffel Kölsch 11 im Kranz	11x	0,2 l	24,00 €
Grevensteiner original Landbier		0,4 l	4,90 €
Alsterwasser oder BMW		0,2 l	2,40 €
Alsterwasser oder BMW		0,4 l	4,70 €
Alsterwasser oder BMW		0,5 l	5,80 €
Erdinger Weißbier		0,5 l	5,90 €
Russe Erdinger Weißbier mit Zitronenlimonade		0,5 l	5,90 €

„Pittermännchen“ Gaffel Kölsch

kleines Fass - mit Zapfhahn am Tisch	Fass	10 l	109,00 €
kleines Fass - außer Haus (plus 25 Euro Pfand)	Fass	10 l	69,00 €

Flaschenbiere

Erdinger Weißbier, alkoholfrei	Fl.	0,5 l	5,90 €
Erdinger Weißbier – dunkel	Fl.	0,5 l	5,90 €
Gaffel Kölsch, alkoholfrei	Fl.	0,33 l	3,90 €
Vita Malz Malztrunk, alkoholfrei	Fl.	0,33 l	3,70 €
Berliner Weisse mit Himbeer- oder Waldmeisteraroma	Fl.	0,33 l	4,40 €

Aperitifs

Martini Bianco 14,4% / Extra dry 15 %		5 cl	4,50 €
Sandemann Sherry medium 15 %		5 cl	5,80 €
Pernod 40 %		4 cl	5,60 €
Aperol Spritz <i>Aperol, Sekt, Wasser</i>			7,50 €
Hugo Sekt, <i>Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda</i>			7,50 €
Burggraf Sekt trocken		0,1 l	4,80 €
<i>Deutschland - Mosel, Sektkellerei Bernard Spritzig, feine Frucht</i>	Fl.	0,75 l	30,00 €
Spumante, Terra Serena Piccolo	Fl.	0,2 l	7,00 €
<i>Italien, Venetien</i>			
<i>Erfrischend prickelnd, knackig elegant mit Aromen von grünem Apfel</i>			

Wasser, Säfte, Schorlen, Limonaden

Vilsa Gourmet Mineralwasser - medium -	Fl.	0,25 l	2,90 €
Vilsa Gourmet Mineralwasser - medium -	Fl.	0,75 l	6,50 €
Vilsa Gourmet naturelle Mineralwasser - still -	Fl.	0,25 l	2,90 €
Vilsa Gourmet naturelle Mineralwasser - still -	Fl.	0,75 l	6,50 €
Tafelwasser - laut -		0,3 l	2,50 €
Tafelwasser - laut -		0,5 l	4,10 €
Tafelwasser - still -		0,3 l	2,50 €
Tafelwasser - still -		0,5 l	4,10 €
Pepsi Cola		0,3 l	3,60 €
Pepsi Cola		0,5 l	4,90 €
Pepsi Max		0,3 l	3,60 €
Pepsi Max		0,5 l	4,90 €
Merinda Orangen-Limonade		0,3 l	3,60 €
Merinda Orangen-Limonade		0,5 l	4,90 €
7 Up Zitronen- und Limetten-Limonade		0,3 l	3,60 €
7 Up Zitronen- und Limetten-Limonade		0,5 l	4,90 €
Spezi Cola-Orangen-Limonade-Mix		0,3 l	3,60 €
Spezi Cola-Orangen-Limonade-Mix		0,5 l	4,90 €
Apfelsaft		0,3 l	3,90 €
Apfelsaft		0,5 l	5,90 €
Orangensaft		0,3 l	3,90 €
Orangensaft		0,5 l	5,90 €
Maracujasaft		0,3 l	3,90 €
Maracujasaft		0,5 l	5,90 €
Rhabarbersaft		0,3 l	3,90 €
Rhabarbersaft		0,5 l	5,90 €
Apfel-Schorle		0,3 l	3,60 €
Apfel-Schorle		0,5 l	4,90 €
Orangen-Schorle		0,3 l	3,60 €
Orangen-Schorle		0,5 l	4,90 €
Maracuja-Schorle		0,3 l	3,60 €
Maracuja-Schorle		0,5 l	4,90 €
Rhabarber-Schorle		0,3 l	3,60 €
Rhabarber-Schorle		0,5 l	4,90 €
Bitter Lemon	Fl.	0,2 l	3,50 €
Tonic Water	Fl.	0,2 l	3,50 €
Ginger Ale	Fl.	0,2 l	3,50 €

Schnaps

MexiKölner 15%, feurige Tomate, Köln	2 cl	3,30 €
Schwester Herz 15%, Johannisbeerlikör, Köln	2 cl	3,30 €
Plüsch Prumm 15%, Pfirsichlikör, Köln	2 cl	3,30 €
Mamma Nero 30% Kräuter, Köln	2 cl	3,30 €
Kebekuss 15%, Pflaumen-Birnen-Likör, Köln	2 cl	3,30 €
Kabänes 30,2%, Kräuter, Köln	2 cl	3,30 €
Gin de Cologne 42%, Köln	4 cl	9,50 €
Gin de Cologne Rosé 42%, Köln	4 cl	9,50 €
Nordhäuser Doppelkorn 38%, Thüringen	2 cl	2,50 €
Jägermeister 35% Kräuter, Wolfenbüttel	2 cl	2,90 €
Jan Torf 35%, Kräuter, Bremen Teufelsmoor	2 cl	2,90 €
Asbach Uralt 38% Weinbrand, Rüdesheim	2 cl	2,90 €
Feine Spirituosen Waldhimbeere 35%, Mosel	2 cl	3,00 €
Feine Spirituosen Haselnuss 35%, Mosel	2 cl	3,00 €
Feine Spirituosen Obst 35%, Mosel	2 cl	3,00 €
Feine Spirituosen Marille 35%, Mosel	2 cl	3,00 €
Feine Spirituosen Williamsbirne 35%, Mosel	2 cl	3,00 €
MITNIG 45% Gin, Bremen	4 cl	9,50 €
Fernet Branca 40% Bitter, Italien	2 cl	2,90 €
Ramazzotti 30% Kräuter, Italien	2 cl	2,90 €
Malteserkreuz Aquavit, Kümmel, Deutschland	2 cl	2,70 €
Jubiläums-Aquavit 42 % Kümmel, Dänemark	2 cl	3,30 €
Linie Aquavit 41,5% Kümmel, Norwegen	2 cl	3,30 €
Smirnoff Wodka 37,5% Russland	2 cl	2,90 €
Bailey's Cream 17% Whiskey-Sahnelikör, Irland	2 cl	3,30 €
Amaretto 20% Mandellikör, Italien	2 cl	2,90 €
Sambuca Molinari 40% Anislikör, Italien	2 cl	2,90 €
Remy Martin VSOP 40% Cognac, Frankreich	2 cl	4,90 €
Osborne Veterano 30% Weinbrand, Spanien	2 cl	2,90 €
Père Magloire VSOP 40% Calvados, Frankreich	2 cl	4,80 €
Andrea da Ponte 42% Grappa, Italien	2 cl	4,80 €
Jim Beam 40%, Bourbon	4 cl	5,20 €
Jack Daniels 40 % Bourbon	4 cl	5,50 €
Tullamore 40% Irland	4 cl	5,50 €
Ballantines 40%, Scotch	4 cl	5,50 €
Johnnie Walker Red Label 40%, Scotch	4 cl	5,20 €
Bacardi Carta Blanca Rum 37,5%, Puerto Rico	4 cl	4,80 €
Havanna Club 3 Años Rum 40%, Kuba	4 cl	5,20 €
Hansen Rum 40%, Deutschland	2 cl	2,70 €

Longdrinks *(Alle Longdrinks mit 4 cl Spirituose)*

Hendrick's Gin 44 % Tonic	12,90 €
Gordon's Gin 37,5 % Tonic	8,80 €
Gin de Cologne Fever Tree Mediterran Tonic	12,90 €
Gin de Cologne Rosé Fever Tree Mediterran Tonic	12,90 €
Smirnoff Wodka Lemon/Tonic/Coca Cola/Orangesaft	8,80 €
Veterano Cola	8,80 €
Bacardi Cola	8,80 €
Havanna Club 3 Años Coca Cola	8,80 €
Johnnie Walker Coca Cola	8,80 €
Jim Beam Coca Cola	8,20 €
Jack Daniels Coca Cola	9,50 €
Ballantines Coca Cola	8,80 €
Pernod Coca Cola	8,20 €
Korn Coca Cola	7,80 €
Aperol Tonic	8,20 €
Campari Orange	8,20 €

Heißgetränke

Kaffee	2,90 €
Espresso	2,80 €
Espresso doppio	4,60 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Cappuccino	3,80 €
Latte Macchiato	4,50 €
Café au lait	4,50 €
Kakao (braun oder weiß) ohne Sahne	3,80 €
Kakao (braun oder weiß) mit Sahne	4,50 €
Heiße oder Kalte Milch	2,80 €
Rüdesheimer Café mit 4 cl Asbach Uralt und Sahne	8,50 €
Irish Coffee mit 4 cl Tullamore Dew und Sahne	8,50 €
Irische Schokolade mit 4 cl Baileys und Sahne	8,50 €
Grog mit 4cl Hansen Rum	5,80 €
Glühwein 0,2 l	4,50 €

Tee aus ökologischem Anbau

Ostfriesenmischung, Earl Grey, Grüner Tee, Kamille, Pfefferminz, EarlGrey, Früchte, Rotbusch Pur, Kräuter, Black Chai	3,50 €
--	--------

Weißweine

Kallfelz Riesling, Hochgewächse QbA trocken		0,2 l	7,20 €
<i>Deutschland - Mosel, Weingut Kallfelz</i>	Fl.	0,75 l	23,00 €
<i>dezente Würze, Honigmelone, Zitrusaroma</i>			
Bickensohler Herrenstück Grauer Burgunder, QbA trocken		0,2 l	6,50 €
<i>Deutschland -Baden- , Weingut Bickensohler</i>	Fl.	0,75 l	21,50 €
<i>feine, erfrischende, kraftvolle Art, Birne- und Honigaromatik</i>			
Catarratto Demeter Qualität, trocken		0,2 l	6,30 €
<i>Sizilien- Weingut Il Pontissimo</i>	Fl.	0,75 l	20,50 €
<i>frisch, zarte Kräuterwürze, tropische Früchte</i>			
Feteasca- rumänisch „Königsast“ Organic, trocken		0,2 l	7,30 €
<i>Rumänien- Weingut La Zapata</i>	Fl.	0,75 l	25,00 €
<i>volles Bouquet, Akazienblüte, gelbe Pflaume, Honig</i>			
Albarino 2021, trocken		0,2 l	6,90 €
<i>Spanien- Weingut Raimat</i>	Fl.	0,75l	24,00 €
<i>Weißer Blüten, tropische Früchte, Zitrus- und Mineralnoten</i>			
Hamballe Muskateller, lieblich		0,2 l	8,40 €
<i>Deutschland- Weinkellerei Hohenlohe,</i>	Fl.	0,75 l	29,00 €
<i>dezente Süße von Birne, Vanille und Blüten</i>			
"Zero" Alkoholfrei, Riesling, 0% Alkohol - 100% Geschmack		0,2 l	6,10 €
<i>Deutschland - Nahe, Weingut Tobias Rieckes</i>	Fl.	0,75 l	19,80 €
<i>Limetten, Zitrusfrüchten, rote Äpfeln, leichte Mineralität</i>			
Weißweinschorle		0,2 l	4,80 €

Roséweine

Passitivo Rosè, Primitivo, trocken		0,2 l	6,30 €
<i>Italien - Apulien, Cantina Paololeo</i>	Fl.	0,75 l	21,00 €
<i>besticht mit elegantem Schmelz, mineralischer Kraft, feinwürziger Frische und süßer Frucht</i>			
Roséweinschorle		0,2 l	4,80 €

Rotweine

Hamballe Lemberger QbA trocken		0,2 l	6,30 €
<i>Deutschland - Württemberg, Weinkellerei Hohenlohe</i>	Fl.	0,75 l	21,00 €
<i>vollmundig, dezente Holundernote, feinwürzig und harmonisch</i>			
50/50, Syrah & Cabernet Dorsa, trocken		0,2 l	6,10 €
<i>Deutschland - Pfalz, Weingut Gerhard Klein</i>	Fl.	0,75 l	20,20 €
<i>reichhaltig, saftig, dunkle Beerenfrucht, Pfeffernoten, vollmundig, weiche Tannine</i>			
Tempranillo Cuatro Rayas- Organic Wine trocken		0,2 l	6,70 €
<i>Spanien- La Tierra de Castilla Y Leon</i>	Fl.	0,75 l	21,50 €
<i>Klar und hell, mitteltiefe rote Farbe, Aromen von Holz und Beere</i>			
Primitivo Puglia IGT, Trocken		0,2 l	6,70 €
<i>Italien - Apulien, Azienda Feudo Badala</i>	Fl.	0,75 l	21,50 €
<i>würzige Akzente von Süßholz und Zimt, Aromen von Sauerkirschen, extrareich und dunkel</i>			
Nero D'Avola, trocken		0,2 l	6,70 €
<i>Sizilien</i>	Fl.	1 l	21,50 €
<i>intensiv, vollmundig, frische Säure mit Aroma von Cassis, Kirsche und Zedernholz</i>			
Abril Merlot QBA, trocken		0,2 l	9,60 €
<i>Deutschland - Baden/Kaiserstuhl, Weingut Abril, Vogtsburg</i>	Fl.	0,75 l	28,80 €
<i>Noten von schwarzen Johannisbeeren und Brombeere, Vanille und Lakritze runden ab</i>			
Rotweinschorle		0,2 l	4,80 €