

Vorspeisen & Salate

Starters and salads **Entradas y Ensaladas** **Antipasti e insalate** **Entrées et salades**
закуски и салаты

Hähnchenfilet im Schinkenmantel

€ 10,70

- Chicken filet at ham, marinated salad leafs and apple wedges, bread and butter
- Solomillo de pollo en jamón, ensalada verde marinado y gajos de manzana, pan y mantequilla
- Filetto di pollo in prosciutto crudo, foglie di lattuga marinate e cleave mela, pane e burro
- Filet de poulet avec jambon, feuilles de laitue marinés et apple clivent, pain et beurre
- Куриное филе запечённое в беконе, листья салата, багет

Frische Salate der Saison

- Fresh salad of the season with our home-made dressing and fresh fruits
vegetarian € 9,50
with grilled salmon stripes (200g) € 16,70
with grilled chicken filet stripes (200g) € 15,70
- Ensalada fresca de la temporada con nuestro aderezo de la casa y frutas frescas
vegetariano € 9,50
con salmón a la parrilla (200g) € 16,70
con tiras de filete de pollo a la parrilla (200g) € 15,70
- Insalata fresca di stagione con la nostra casa spogliatoio e frutta fresca
vegetariano € 9,50
con strisce di salmone alla griglia (200g) € 16,70
con strisce di pollo filetto alla griglia (200g) € 15,70
- Salade fraîche de la saison avec notre vinaigrette maison et fruits frais
végétarien € 9,50
saumon grillé (200g) € 16,70
avec grillées bandes de filet de poulet (200g) € 15,70
- Свежий салат сезона с домашней заправкой и свежими фруктами
- Вегитарианский € 9,50
- С жареным лососем (200гр.) € 16,70
- С жареным куриным филе (200гр.) € 15,70

Kleiner gemischter Salat

€ 3,00

- Small mixed Salad with home - made dressing
- Pequeña ensalada variada con aliño de la casa
- Insalata mista, condimento della casa
- Petite salade composée avec notre dressing fait à la maison
- Маленький смешанный салат с домашней заправкой

Suppen

Soups **Sopa** **Zuppa** **Soupe** **Супы**

Süßkartoffel-Kokos-Süppchen (vegan)

€ 6,10

- sweet potatoes-coconut-soup
- sopa boniato-coco
- zuppa batata-noce di cocco
- patate douce-noix de coco-soupe
- Сладкий картофель Кокосовый суп с имбирем и чили, багет

Bremer Fischsuppe

1 pers. € 7,90

2 pers. € 15,50

- Bremen Fish Soup with fresh vegetable stripes in a curcuma pernod sud
- Zuppa di pesce con franjas vegetales frescos en una sud cúrcuma pernod
- Bremer Sopa de pescado con strisce di verdure fresche in un Sud Curcuma Pernod
- Bremer Soupe de poissons avec des bandes de légumes frais dans un sud de pernod Curcuma
- Бременский рыбный суп с свежими овощными дольками в куркума Pernod пене

Tomatensahnesüppchen

€ 5,50

- Tomato cream soup with pesto and baguette
- Sopa de crema de tomate con pesto y baguette
- Crema di pomodoro con pesto e baguette
- Soupe à la crème de tomate au pesto et baguette
- Томатный крем-суп с песто и багет

Vegetarische Speisen

Vegetarian dishes **Platos vegetal** **Piatti vegetariani** **Plats végétariens** **вегетарианское меню**

Die Backkartoffel

gefüllt mit Sour Cream und Salaten

€ 8,70

- baked potato filled with sour cream and salads
- patata al horno relleno de crema agria y ensaladas
- patate al forno farcito con crema acida e insalate
- pomme de terre farcie rempli de crème sure et salades
- Запечённый картофель , сметана и салат

Spaghetti „Pesto“

€ 10,70

- Spaghetti „pesto“ with olive oil, rocket, dried tomatoes and Parmesan
- Espagueti „pesto“ con aceite de oliva, rúcula, tomates secados al sol y parmesano
- Spaghetti „pesto“ con olio d'oliva, rucola, pomodori secchi e parmigiano
- Spaghetti „pesto“ avec huile d'olive, roquette, tomates séchées au soleil et parmesan
- Спагетти Песто, сушеные помидоры, руккола и пармезан

Vegetarische Gemüsepfanne

€ 10,90

- vegetarian vegetable pan baked in tomato sauce with feta cheese
- Pan vegetariano vehículo al horno en salsa de tomate con queso feta
- pan vegetariano al forno in salsa di pomodoro con formaggio feta
- pan végétarien cuit dans une sauce tomate avec du fromage feta
- Запечённые овощи в томатном соусе с сыром фета

Hausgemachte Käsespätzle

€ 10,70

- cheese noodles with cream-sauce, cheese, salad on the side
- queso spaetzle, salsa de crema, ensalada
- spaetzle formaggio, salsa di panna, insalata
- spaetzle au fromage, sauce à la crème, salade
- «Немецкая лапша» запечённая в сливочно-сырном соусе, салат

Flammkuchen Mediterran

€ 11,70

- with onions, olives, dried tomatoes and feta cheese
- con cebolla, aceitunas, tomates secos y queso feta
- con le cipolle, olive, pomodori secchi e formaggio feta
- avec des oignons, olives, tomates séchées et fromage feta
- С луком, оливками, вялеными помидорами и сыр фета

Flammkuchen „StäV Spezial“

€ 10,70

- Flammkuchen „StäV Spezial“ with mixed salad, tomatoes, sunflower seeds, parmesan, tomato sauce and cheese
- Flammkuchen „StäV Spezial“ con ensalada mixta, tomates cereza, pipas de girasol, queso parmesano, salsa de tomate y queso
- Pizza alsaziana (Flammkuchen) „StäV Spezial“ con insalata mista, pomodorini ciliegia, semi di girasole, parmigiano, salsa al pomodoro e formaggio
- La tarte flambée „StäV Spezial“ avec salade compose, tomates cerises, graines de tournesol, parmesan, sauce tomate et fromage
- Разные виды салата, помидоры черри, семечки подсолнуха, сыр- пармезан, томатный соус, сыр

Flammkuchen Camembert

€ 10,90

- pears, thyme-honey, walnuts, cheese
- peras, tomillo-miel, nueces, el queso
- pere, timo-miele, noci, formaggio
- poires, thym-miel, noyer, fromage
- Груши, тимьян-мёд, грецкий орех, сыр камемверт

Rheinische Spezialitäten

Specialties of the Rhineland **Especialidades de Renania** **Specialità de la Renania** **Spécialités rhénanes** **Рейнские специальности**

„Himmel un Ääd“

€ 15,70

- The „traditional dish“ of the Rhineland – fried black pudding on mashed potatoes with fried apple slices, served with roasted onion rings and stewed apples
- „Cielo y Tierra“ La comida nacional de Renania - morzilla frita con pure de patatas, con rodajas de manzana fritos, compota de manzana y anillos de cebolla fritos
- „Cielo e terra“ il piatto tipico della Renania – Sanguinaccio arrostito (Flönz) su puera di patate con fette di mela fritti, anelli di cipolla arrostiti e composta di mele
- „Cieux et terres“, Plat national de la Rhénanie – boudin poêlé servi sur purée avec des tranches de pommes frites, de anneaux d'oignons et compote de pommes
- Жареная кровяная колбаса с картофельным пюре с обжаренными кольцами яблока, лука и яблочный мусс

Rheinischer Sauerbraten

€ 16,50

- Rhenish sour beef, braised and served with a gingerbread – raisins sauce, potato dumplings, red cabbage and stewed apples
- Estofado de vaca al vinagre una salsa pan de especias – pasas, Lombarda, compota de manzanas
- Manzo brasato all'agro in salsa di panpepato e uvetta, cavolo rosso e mele cotte
- Rôti de Boeuf braisé à l' aigre une sauce pain d'épice – raisins, servi avec des quenelles de pommes de terre, chou-rouge et compote de pommes
- Тушеное жаркое в пряном соусе с изюмом, картофельные кнедли, красная капуста, яблочный мусс

Hämchen (gekochtes Eisbein)

€ 17,50

- boiled knuckle of pork on sauerkraut with mashed potatoes, bacon and onions
- codillo hervido el chucrut con puré de patatas, tocino y cebolla
- nocca bollito su crauti con puré di patate, pancetta e cipolle
- knuckle bouillie sur la choucroute avec pommes de terre en purée, bacon et les oignons
- Варёная свиная ножка с квашеной капустой, картофельным пюре, беконом и луком

Bremer Spezialitäten

Specialties of Bremen **Especialidades de Bremen** **Specialità di Brema** **Spécialités de Brême** **Бременские специальности**

Labskaus

€ 13,90

- Potato dish of salted beef with beetroot, gherkins, pickled herring and a fried egg
- Plato de la patata de carne salada y remolacha con remolachas, pepinillos, arenque en vinagre y huevo fritos
- Patate piatto di carne salata e barbabietole con le barbabietole, cetrioli, aringhe in salamoia e uova fritte
- Plat de pommes de terre de bœuf salé et de betteraves aux betteraves , cornichons, hareng mariné et œuf sur le plat
- Блюдо из солёной говядины, картофеля, свёклы и огурца с маринованной сельдью и яшница

Bremer Knipp

€ 12,50

- A specialty of pork, onions and oatmeal - fried crisp and served with fried potatoes, stewed apples and a gherkin
- Knipp bremense, una especialidad de carne de cerdo, cebolla y semola de avena frito crujiente con patatas salteadas, compota de manzana y pepinillo
- „Knipp“: Una specialità composta da carne di maiale, cipolle e avena tritata, il tutto arrostito croccante, con patate al forno, composta di mele e cetrioli
- «Knipp» Une spécialité à base de porc, d'oignons et de purée d'avoine égrugée, poêlé de façon croustillante, servi avec des pommes de terre sautées, compote de pommes et un cornichon
- Блюдо из свинины, лука и овсянки, жареный картофель, соленые огурцы и яблочный мусс

Die Bremer Platte

€ 26,80

- Plate with bremen speciality for 1-2 persons
- Plato con especialidades de Bremen para 1-2 personas
- Piatto a brema specialità a 1-2 persone
- Assiette avec brêmoise spécialité en 1-2 personnes
- Тарелка с Бременскими специальностями на 1-2 персоны

Kohl & Pinkel (Okt. - Feb.)

€ 18,50

- Kale, served with Kasseler meat, bacon and two different sausages, potatoes
- Col verde, cerdo, tocino y dos salchichas diferente, patatas
- Cavolo verde, maiale, lardo e due salsicce diferente, patate
- Chou vert, cote de porc, lard et deux saucisses différent, pommes de terre
- Зелёная капуста с копчёной свининой, варёной колбасой, бекон, пинкель и картофель

Bremer Brotzeit

€ 13,50

- bread with traditional salami, minced meat, liver sausage, pork sausage and potato-salad
- pan con salami, carne picada, paté de higado, embutido et ensalada de patatas
- pane al salami, carne tritata, salsiccia di fegato, salsiccia e insalata di patate
- tranche de pain avec salami, viande hachée, pâté de foie, sorte de cervelas et salade de pommes de terre
- Серый хлеб, салями, сырой фарш с луком, ливерная и Бременская варёная колбаса, картофельный салат

Pulled Pork Stulle

€ 11,90

- pulled pork on bread, coleslaw, chervil-mayonnaise
- pulled pork en el pan, ensalada de repollo, perifollo-mayonesa
- pull pork a pane, insalata di cavoli, cerfoglio-maionese
- pull pork avec tranche de pain, salade de chou, cerfeuil-mayonnaise
- Серый хлеб, свинина, капустный салат, майонез

Fischgerichte

fish **pescado** **pesce** **poisson** **рыба**

Bremer Pannfisch

€ 17,90

- Fillets of fried Fish, served with a Dijon-mustard sauce and fried potatoes
- filetes de pescado frito con una salsa de mostaza y patatas fritas
- Filetetti di pesce, con salsa alla senape di Digione e patate arrostiti
- filets de poisson frits avec sauce à la moutarde de Dijon et pommes de terre sautées
- Жареное филе с горчичным соусом, жаренный картофель

Gebratenes Lachsfilet

€ 18,90

- fried salomon, spinach, lemon-sauce, boiled potatoes
- filete de salmón frito, espinacas, salsa de limón, patatas hervidas
- filetto di salmone arrosto, spinaci, salsa al limone, patate cotte
- Filets de saumon rôti, épinards, sauce au citron, pommes de terre bouillies
- Жареное филе лосося с шпинатом, лимонный соус, соленый картофель

Matjesdoppelfilet „Hausfrauenart“

€ 14,90

- fillets of Matie herring served with salad and buttered potatoes
- filetes de arenque joven, ensalada, patatas en mantequilla
- filetti di aringa giovane, insalata, patate lesse al burro
- filets de hareng franc avec petite salade et pommes de terre au beurre
- Селёдка с варёным картофелем и салатом

Fleischgerichte

Meat Specialties **Especialidades de carne** **Specialità di carne** **Spécialités de viande**
мясные блюда

StäV - Teller

€ 19,70

- Medallions of the pork, beef, chicken, mediterranean vegetables and croquettes
- Medaillones de cerdo, carne de res, pollo con verduras y croquetas
- Medaglioni di maiale, manzo, pollo con verdure, crocchette
- Médaillons de porc, bœuf, poulet sur petits légumes et croquettes
- Свинина, говядина, курица с овощами, крокеты

Rumpsteak (300g.)

€ 26,90

- Rumpsteak (300 g) with beans in bacon, herb butter and a baked potato with sour cream
- Rosbif (300 g) con los granos de tocino, mantequilla de hierbas y una papa al horno con crema agria
- Roastbeef (300 g) con fagioli in pancetta, burro alle erbe e una patata al forno con panna acida
- Rosbif- steak (300 g) avec des haricots dans du bacon, beurre Herb et une pomme de terre cuite au four avec la crème sure
- Говяжий стейк (300гр.) с фасолью в бекоме, запечённый картофель с сметаной

StäV Schnitzel

€ 15,70

- Breaded pork escalope, served with French fries and a salad on the side
- Escalopa con patatas fritas y una ensalada
- Cotoletta con patate fritte e insalata
- Escalope avec frites et salade
- Паннированная свиная отбивная, картошка фри и салат

-wahlweise mit Champignonrahmsauce-

€ 2,50

Optional with mushroomsauce / Facultativo salsas de champinones

Facoltativamente salse di funghi / Au choix sauce aux champignons / С грибным соусом

Gegrillte Schweinshaxe

€ 17,50

- Grilled knuckle of pork with sauerkraut, black beer sauce and potato dumplings
- Pierna de cerdo con chucrut, salsa de cerveza negro y albondiga de patata
- Stinco di maiale con crauti, salsa di birra nera e gnocci di patate
- Jarret de porc avec choucroute, sauce à la bière noire et boulettes de pommes
- Жареная свиная ножка с квашеной капустой, чёрным пивным соусом и кнели

DES ALTKANZLERS CURRYWURST

€ 8,90

- Cultic curried sausage – with french fries
- Salchicha de curry culto – con patatas fritas
- la salsiccia al curry leggendaria – con patatas fritte
- la saucisse de curry pommes frites
- Известная Берлинская карри колбаска, картофель фри

Gebratene Rinderleber "Berliner Art"

€ 18,90

- Fried beef liver "Berlin style" with mashed potatoes, glazed onions, apple slices and black beer sauce
- Hígado de res frito "estilo berlinés" con puré de patatas, cebollas glaseadas, rodajas de manzana y salsa de cerveza negro
- Fegato di manzo fritto "berlinese" con puré di patate, cipolle glassate, fette di mela e salsa di birra nera
- Foie de boeuf frit "style Berlin" avec pommes de terre en purée, oignons glacés, des tranches de pomme et sauce à la bière noire
- печень говядины жареная по Берлинский, кольца яблока, лука, картофельное пюре и чёрный пивной соус

FlammkuchenTarte flambee **tartas flambeadas** **flammkuchen** (pizza alsaziana) **tartes flambées** **Запечённая лепёшка****Flammkuchen Original Elsässer**

€ 8,50

- The original Alsatian with fatless bacon and onions
- El original de la Alsacia, con panceta magra y cebolla
- L'originale Alsaziana con speck magro e cipolle
- L'original Alsacienne avec bacon maigre et oignon
- Оригинальная с беконом и луком

zusätzlich mit Käse gratiniert

€ 9,20

additionally grantinated with cheese / adicionalmente gratinado con queso
aggiuntivo gratinata al formaggio / sur demande : gratinée au fromage
+ Запечённая с сыром

Flammkuchen Herzhafte

€ 9,70

- The Hearty topped with rocket, tomato-sauce, cheese and ham
- El sabroso, con rúcula, salsa de tomate, queso y jamon
- Il saporito con rucola, salsa al pomodoro, formaggio e prosciutto
- Le savoureux avec roquette, sauce tomate, fromage et jambon
- Руккола, сыр, ветчина, томатный соус

Flammkuchen Curryhähnchen € 10,90

- with chicken, curry - sour cream, cheese and rocket
- con pollo, salsa de curry, Quesos y rúcula
- con pollo, salsa de curry, formaggio e rucola
- avec poulet, sauce curry, fromage et roquette
- С куриной грудкой в соусе карри, сыр и руккола

Flammkuchen Lachs € 12,50

- with salmon, herb sauce, onions and cheese
- con salmón, salsa de hierbas, cebolla y queso
- con salmone, salsa alle erbe, cipolle e formaggio
- avec saumon, sauce aux herbes, oignons et fromage
- С лососем, сметана, лук и сыр

Flammkuchen Mediterran € 11,70

- with onions, olives, dried tomatoes and feta cheese
- con cebolla, aceitunas, tomates secos y queso feta
- con le cipolle, olive, pomodori secchi e formaggio feta
- avec des oignons, olives, tomates séchées et fromage feta
- С луком, оливками, вялеными помидорами и сыр фета

Flammkuchen „StäV Spezial“ € 10,70

- Flammkuchen „StäV Special“ with mixed salad, tomatoes, sunflower seeds, parmesan, tomato sauce and cheese
- Flammkuchen „StäV Special“ con ensalada mixta, tomates cereza, pipas de girasol, queso parmesano, salsa de tomate y queso
- Pizza alsaziana (Flammkuchen) „StäV Special“ con insalata mista, pomodorini ciliegia, semi di girasole, parmigiano, salsa al pomodoro e formaggio
- La tarte flambée „StäV Special“ avec salade compose, tomates cerises, graines de tournesol, parmesan, sauce tomate et fromage
- Разные виды салата, помидоры черри, семечки подсолнуха, сыр- пармезан, томатный соус, сыр

Flammkuchen Camembert € 10,90

- pears, thyme-honey, walnuts, cheese
- peras, tomillo-miel, nueces, el queso
- pere, timo-miele, noci, formaggio
- poires, thym-miel, noyer, fromage
- Груши, тимьян-мёд, грецкий орех, сыр камемберт

Flammkuchen Rheinisch € 9,80

- black pudding with fried apple slices, served with onion rings and apple compote
- „Cielo y Tierra“ La comida nacional de Renania - morzilla frita con pure de patatas, con rodajas de manzana fritos, compota de manzana y anillos de cebolla fritos
- „Cielo e terra“ il piatto tipico della Renania - Sanguinaccio arrostito (Flönz) su puera di patate con fette di mela fritti, anelli di cipolla arrostiti e composta di mele
- „Cieux et terres“, Plat national de la Rhénanie - boudin poêlé servi sur purée avec des tranches de pommes frites, de anneaux d'oignons et compote de pommes
- С кровяной колбасой, яблочное варенье, лук, сыр

Für den kleinen Hunger

For the smaller appetite **Para el apetito menor** **Per l'appetito più piccolo** **Pour le petit appétit**
Маленький перекус

Halve Hahn € 4,10

Gouda cheese in rye - roll / Gouda Quesos en panecillo de centeno
Gouda formaggi al panino di segale / Gouda fromages en petit pain de seigle
Ржаная булочка с сыром Гауда

Kölsche Kaviar € 4,10

Black pudding in rye - roll / Morcilla en panecillo de centeno
Sanguinaccio al panino di segale / Boudin noir en petit pain de seigle
Ржаная булочка с кровяной колбасой

Metthbrötchen € 4,10

Minced meat in rye – roll / carne picada en panecillo de centeno
carne tritata al panino di segale / viande hachée en petit pain de seigle
ржаная булочка со свежим свиным фаршем

Matjesbrötchen € 5,20

White herring (matie) in rye – roll / arenque matjes en panecillo de centeno
aringa Matjes al panino di segale / hareng Matjes en petit pain de seigle
Ржаная булочка с сельдью

Boulette im Brötchen € 4,90

Meatball in a bun / albóndiga en bollo / polpette in panino / boulettes de viande en
petit pain de seigle / маленькие фрикадельки в ржаной булочке

Dessert

Dessert Postre Dessert Dessert десерт

Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce € 5,50

- Jellied red berries and vanilla-sauce
- Budín de frutas (frescas) coloradas de Bremen con una salsa de vainilla
- Dessert a base di frutti di bosco con salsa di vaniglia
- Compote refroidie de fruits rouges, épaissie avec de la fécule avec sauce à la vanille
- Ягоды в собственном соку с ванильным соусом

Apfelstrudel € 5,80

- warm apple strudel with custard and cream
- strudel de manzana con crema pastelera y nata
- strudel di mele con crema pasticcera e panna
- chaud strudel aux pommes avec une sauce à la vanille et de la crème
- Тёплый яблочный штрудель с ванильным соусом и сливки

Kaiserschmarrn € 6,50

- raisin omelet cut up into pieces with stewed plumps, vanilla sauce and cream
- tortilla de pasas cortada en trozos con ciruela compota, salsa de vainilla, crema
- omlette spezzettata all'uvetta con prugna cotta, sugo di vaniglia, panna montata
- omlette aux raisins, coupée en morceaux, prune compote avec une sauce à la vanille et de la crème
- Порубленный блин с сливовым вареньем, ванильным соусом и сливки

Mirabellen - Palatschinken € 5,50

- pancakes with mirabelles jam, vanilla sauce and cream
- crepes con ciruela amarilla mermelada, salsa de vainilla, crema
- crêpes con mirabella marmellata, sugo di vaniglia, panna montata
- panneauts á la mirabelle confiture avec une sauce à la vanille et de la crème
- Маленькие блины с сливками и ванильным кремом

Der Süße Flammkuchen € 9,50

- The sweet ones topped with apples on a cinnamon cream sauce, flambé with Calvados on request
- Los dulces con mazanas, crema de canela, flambeado al calvados a su ruego
- I dolci con mele, panna alla cannella, a richiesta flambé al Calvados
- Les sucrés avec pommes, sur crème épaisse à la cannelle, sur demande flambées au calvados
- Сладкий горячий пирог с яблоками и корицей