

Vorspeisen und Salate

Hähnchenfilet im Schinkenmantel ^{3,8}

an marinierten Blattsalaten mit Apfelspalten, dazu Baguette
- wahlweise mit Haus- oder Joghurt-Knoblauch-Dressing

€ 10,70

Frische Salate der Saison ^{3,8}

vegetarisch, dazu Kräuterbutter und Baguette

€ 9,50

mit gegrillten Lachsstreifen (200g), Kräuterbutter und Baguette

€ 16,70

mit gegrillten Hähnchenfiletstreifen (200g), Kräuterbutter und Baguette

€ 15,70

- wahlweise mit Haus- oder Joghurt-Knoblauch-Dressing

Aus dem Suppenkessel

Bremer Fischsuppe ¹⁴

mit frischen Gemüsestreifen in einem Curcuma - Pernodsud, dazu Baguette

für eine Person

€ 7,90

für zwei Personen (im Topf serviert)

€ 15,50

Tomatensahnesüppchen ⁸

mit Pesto, Sahnahaube und Baguette

€ 5,50

Süßkartoffel-Kokos-Süppchen (vegan)

€ 6,10

mit Ingwer, Karotten und Chili, dazu Baguette

Vegetarische Ecke

Die Backkartoffel ^{3,8}

mit Sour Cream und Salaten der Saison

€ 8,70

Spaghetti „Pesto“ ³ (auf Wunsch auch vegan)

mit Olivenöl und Pesto, garniert mit Grana Padano, Rucola und
getrockneten Tomaten

€ 10,70

Vegetarische Gemüsepfanne

in würziger Tomatensauce, mit Schafskäse überbacken

€ 10,90

Käsespätzle ¹

in deftiger Sahneseauce mit Emmentaler überbacken, dazu ein kleiner Salat

€ 10,70

Flammkuchen „Der Mediterrane“ ¹

mit Tomatensauce, Zwiebeln, Oliven, getrocknete Tomaten und Schafskäse

€ 11,70

Flammkuchen „StäV Spezial“ ³

mit Mixsalat, frischen Tomaten, Sonnenblumenkernen,
Grana Padano, Tomatensauce und Käse

€ 10,70

Flammkuchen „Camembert“

mit Kräuterschmand, Birnen, Thymianhonig und Walnüssen

€ 10,90

Rheinische Spezialitäten

Himmel un Ääd ^{3,8}

gebratene Blutwurst (Flönz) auf Kartoffelpüree, mit gebratenen Apfelscheiben, Zwiebeln und Apfelkompott

€ 15,70

Rheinischer Sauerbraten ^{3,8,14}

mit Printen - Rosinensauce, Rotkohl, Apfelkompott und Kartoffelknödel

€ 16,50

Hämmchen (gekochtes Eisbein) ³

auf deftigem Sauerkraut mit Kartoffelpüree, Speck und Zwiebeln

€ 17,50

Flammkuchen „Rheinisch“ ^{1,3,8}

mit Kräuterschmand, Blutwurst, Apfelkompott, Zwiebeln und Käse

€ 9,80

Bremen Regional

Original Labskaus ^{3,5}

mit Spiegelei, Roter Beete, Gewürzgurke und Rollmops

€ 13,90

Bremer Knipp ^{3,5}

kross gebraten, an deftigen Bratkartoffeln, mit Apfelkompott und Gewürzgurke

€ 12,50

Die Bremer Platte ^{3,5,14}

Für 1 - 2 Personen mit Knipp, Labskaus, Pannfisch und Matjes, Bratkartoffeln und Salzkartoffeln

€ 26,80

Kohl & Pinkel (saisonal Okt. - Feb.) ³

Grünkohl mit Kassler, Kochwurst, Speck und Pinkel, dazu Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln

€ 18,50

Bremer Brotzeit ^{3,8}

Graubrot belegt mit Mettwurst, Hackepeter, Leberwurst und Bremer Gekochte an Kartoffelsalat

€ 13,50

Pulled Pork Stulle ^{3,8,14}

Graubrot mit saftigem Pulled Pork, Coleslaw und Kerbelmayonnaise

€ 11,90

Fisch - Lecker - Norddeutsch

Der Pannfisch ^{3,8,14}

gebratene Fischfilets mit Dijon-Senf-Sauce und Bratkartoffeln € 17,90

Gebratenes Lachsfilet ^{8,14}

mit Spinat, Zitronensauce und Salzkartoffeln € 18,90

2 Matjesdoppelfilets „Hausfrauen Art“ ^{3,5,8}

garniert mit frischen Salaten und Butterkartoffeln € 14,90

Gegrillt und Saftig

StäV Teller

Gegrillte Medaillons vom Rind, Hähnchen und Schwein, dazu mediterranes Gemüse und Kroketten € 19,70

Rumpsteak (300gr.) ⁸

mit Bohnen im Speckmantel, Kräuterbutter und einer Backkartoffel mit Sour Cream € 26,90

Schweineschnitzel ^{3,8}

mit frischen Salaten der Saison und Pommes Frites € 15,70

- wahlweise mit Champignonrahmsauce - € 2,50

Gegrillte Schweinshaxe ^{1,3,8,14}

an deftigem Sauerkraut mit Schwarzbiersauce und Kartoffelknödel € 17,50

Das Altkanzler Filet ^{3,5,8}

die Kult - Currywurst mit Pommes Frites € 8,90

Gebratene Rinderleber "Berliner Art" ¹⁴

mit Kartoffelpüree, glasierten Zwiebeln, Apfelscheiben und Schwarzbiersauce € 18,90

Für den kleinen Hunger

Halve Hahn ^{1,3,8}

Mittelalter Gouda mit Zwiebeln im Roggenbrötchen € 4,10

Kölsche Kaviar ^{3,8}

Blutwurst im Roggenbrötchen € 4,10

Mettbrötchen ^{3,8}

Mett mit Zwiebeln im Roggenbrötchen € 4,10

Matjesbrötchen ^{3,8}

1 Matjes Doppelfilet mit Zwiebeln im Roggenbrötchen € 5,20

Boulette im Roggenbrötchen ^{3,8}

€ 4,90

Flammkuchen - Deftig - Lecker

Elsässer ^{1,3,8}

mit Kräuterschmand, magerem Speck und Zwiebeln
zusätzlich mit Käse

€ 8,50

€ 9,20

Herzhaft ^{1,3,8}

mit Rucola, Tomatensauce, Käse und Schinken

€ 9,70

Curryhähnchen ^{1,3}

mit Hähnchenbruststreifen, Currysauce, Käse und Rucola

€ 10,90

Lachs ¹

mit Kräuterschmand, Zwiebeln und Käse

€ 12,50

Mediterran ¹

mit Tomatensauce, Zwiebeln, Oliven, getrocknete Tomaten und Schafskäse

€ 11,70

StäV Spezial ^{1,3}

mit Mixsalat, frischen Tomaten, Sonnenblumenkernen,
Grana Padano, Tomatensauce und Käse

€ 10,70

Camembert ^{1,3,8}

mit Kräuterschmand, Birnen, Thymianhonig und Walnüssen

€ 10,90

Rheinisch ^{3,8}

mit Kräuterschmand, Blutwurst, Apfelkompott, Zwiebeln und Käse

€ 9,80

Dessert

Bremer Rote Grütze

mit Vanillesauce

€ 5,50

Apfelstrudel

mit Vanillesauce und Sahne

€ 5,80

Kaiserschmarrn

mit Pflaumenkompott, Vanillesauce und Sahne

€ 6,50

Mirabellen - Palatschinken ¹

mit Vanillesauce und Sahne

€ 5,50

Der süße Flammkuchen

mit Apfelscheiben und Zimtschmand, auf Wunsch mit Calvados flambiert

€ 9,50

Kuchen, je nach Angebot

mit Sahne

€ 3,00

€ 3,50