

## Vorspeisen und Salate / Starters and Salats

### **Hausgebeizter Lachs an Honig-Senf-Dill-Sauce**

mit Kartoffelpuffer und Salatgarnitur

11,90 €

*Home-pickled salmon in a honey-mustard-dill sauce with potato pancakes and salad garnish*

### **Variationen von hausgebeizten Matjesfilets**

mit Schwarzbrot und Butter

10,50 €

*Variations of home-pickled herring fillets with black bread and butter*

### **Hähnchenfilet im Schinkenmantel**

an marinierten Blattsalaten mit Apfelspalten, Baguette & Kräuterbutter

11,90 €

- wahlweise mit Haus- oder Honig-Senf-Dressing -

*Chicken filet at ham, marinated salad leaves and apple wedges, bread and herb butter*

- optionally with house- or honey-mustard-dressing -

### **Frische Salate der Saison**

wahlweise mit Haus- oder Honig-Senf-Dressing, Baguette & Kräuterbutter

*Fresh salad of the season with our house- or honey-mustard-dressing, with bread and herb butter*

- vegetarisch / vegetarian

9,90 €

- mit gegrillten Hähnchenfiletstreifen (200g) / with grilled chicken filet stripes (200g)

16,90 €

- mit hausgebeiztem Lachs / with home-pickled salmon

17,90 €

### **kleiner Beilagensalat**

- nur als Beilage

3,00 €

*small side salad - only as a side dish*

## Aus dem Suppenkessel / Soups

### **Bremer Fischsuppe**

mit frischen Gemüsestreifen in einem Curcuma-Pernod-Sud, dazu Baguette

*Bremen Fish Soup with fresh vegetable stripes in a curcuma pernod sud*

- für eine Person / 1 pers. 8,90 €

- für zwei Personen (im Topf serviert) / 2 pers. (served in a pot) 16,90 €

### **Kräftige Brühe vom Tafelspitz**

mit Gemüse- und Pfannkuchenstreifen

5,90 €

*Strong broth from boiled beef with vegetable and pancake strips*

### **Kürbis-Süppchen**

mit steirischem Kernöl und grösteten Kürbiskernen

5,90 €

*Pumpkin soup with Styrian seed oil and roasted pumpkin seeds*

## Rheinische Spezialitäten / Specialties of the Rhineland

### **Himmel un Ääd**

gebratene Blutwurst (Flönz) auf Kartoffelpüree, mit gebratenen Apfelscheiben, Zwiebeln und Apfelkompott 16,90 €

*The „traditional dish“ of the Rhineland - fried black pudding on mashed potatoes, with fried apple slices, onions and apple compote*

### **Rheinischer Sauerbraten**

mit Printen-Rosinensauce, Rotkohl, Apfelkompott und Kartoffelknödel 17,50 €

*Rhenish sour beef, braised and served with a gingerbread raisins sauce, red cabbage, apple compote and potato dumplings*

### **Hämmschen (das große Eisbein - 1kg plus)**

mit Speckstopper, Sauerkraut und Kartoffelpüree 21,50 €

*Pork knuckle (the big one - 1kg plus) with bacon stopper, sauerkraut and mashed potatoes*

## Bremen Regional / Specialties of Bremen

### **Original Labskaus**

mit Spiegelei, Roter Beete, Gewürzgurke und Rollmops 14,90 €

*Potato dish of mashed salted beef with beetroot, gherkins, pickled herring*

### **Bremer Knipp**

kross gebraten, an deftigen Bratkartoffeln, mit Apfelkompott und Gewürzgurke 13,50 €

*A specialty of pork, onions and oatmeal - fried crisp and served with fried potatoes, stewed apples and a gherkin*

### **Alt Bremer Curryhuhn auf Kokos-Curry-Sauce**

mit Mango Chutney, Marktgemüse und Basmatireis 17,90 €

*Old Bremen curry chicken on coconut curry sauce with mango chutney, market vegetables and basmati rice*

### **Kohl & Pinkel (saisonal Okt. - Feb.)**

Grünkohl mit Kassler, Kochwurst, Speck und Pinkel, dazu Salzkartoffeln 19,50 €

*Kale, served with Kassler meat, bacon and two different sausages, potatoes*

### **Die Bremer Platte**

Für 1 - 2 Personen mit Knipp, Labskaus, Pannfisch und Matjes, Bratkartoffeln und Salzkartoffeln 26,80 €

*Plate with bremen speciality for 1-2 persons*

## **Fisch - Lecker - Norddeutsch / Fish**

### **Der Pannfisch**

gebratene Fischfilets mit Dijon-Senf-Sauce und Bratkartoffeln 19,50 €

*Filets of fried Fish, served with a Dijon-mustard sauce and fried potatos*

### **2 Matjesdoppelfilets „Hausfrauen Art“**

garniert mit frischen Salaten und Butterkartoffeln 15,90 €

*Filets of salted Matie herring served with salad and buttered potatoes*

### **3 Reibekuchen mit hausgebeiztem Lachs**

und Sour Cream 15,90 €

*potato pancake with home-pickled salmon and sour cream*

**Bitte fragen Sie unseren Service auch nach der Empfehlung des Tages!**

*please ask the service also for recommendations of the day*

## Gegrillt und Saftig / Meat

### **1/2 ausgelöste Oldenburger Ente an eigener Sauce**

mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

24,50 €

*1/2 peeled „Oldenburger“ duck (regional) in its own sauce with red cabbage and boiled potatoes*

### **Gekochter Tafelspitz vom Kalb**

auf Bouillonkartoffeln mit Meerrettichsauce

17,90 €

*Boiled beef from veal on bouillon potatoes with horseradish sauce*

### **Schweinefilet**

in Champignon-Rahmsauce mit Kartoffelpuffer

17,90 €

*Pork filet in mushroom-cream-sauce with potato pancakes*

### **Schweineschnitzel**

mit frischen Salaten der Saison und Pommes Frites

16,90 €

*Breaded pork escalope, served with french fries and a salad on the side*

- wahlweise mit Champignonrahmsauce / *Optional with mushroom sauce*

3,00 €

### **Hähnchenschnitzel**

mit frischen Salaten der Saison und Pommes Frites

16,90 €

*Breaded chicken escalope, served with french fries and a salad on the side*

- wahlweise mit Champignonrahmsauce / *Optional with mushroom sauce*

3,00 €

### **Das Altkanzler Filet**

die Kult - Currywurst mit Pommes Frites

9,50 €

*Cultic curried sausage – with french fries*

### **Roastbeef rosa (kalt) an hausgemachter Remoulade**

mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur

19,50 €

*Roast beef pink (cold) on homemade tartar sauce with fried potatoes and salad garnish*

## Vegetarische Ecke / Vegetarian dishes

<b>Die Backkartoffel</b>	9,50 €
mit Sour Cream und Salaten der Saison	
<i>Baked potato filled with sour cream and salads</i>	
<b>Spaghetti „Pesto“ (auf Wunsch auch vegan)</b>	11,50 €
mit Basilikum-Pesto, garniert mit Grana Padano und Rucola	
<i>Spaghetti „pesto“ with pesto rosso, Parmesan and rocket (on request also vegan)</i>	
<b>Frisches Gemüse in Kokos-Curry-Sauce</b>	
mit Basmatireis	12,50 €
<i>Fresh vegetables in coconut curry sauce with basmati rice</i>	
<b>3 Reibekuchen</b>	
mit Sour Cream, Apfelmus oder Rübenkraut	10,90 €
<i>potato pancake with sour cream, applesauce or turnip tops</i>	

## Flammkuchen - Deftig - Lecker / Tarte flambee

### **Elsässer**

mit Kräuterschmand, magerem Speck und Zwiebeln 8,90 €

*The original Alsatian with sour cream, bacon and onions*

- zusätzlich mit Käse / - additionally gratinated with cheese 9,70 €

### **Herzhaft**

mit Rucola, Tomatensauce, Käse und Schinken 10,50 €

*The hearty one topped with rocket, tomato-sauce, cheese and ham*

### **Camembert**

mit Kräuterschmand, Birnen, Thymianhonig und Walnüssen 11,50 €

*Camembert - with herbs sour cream, pears, thyme honey and walnuts*

### **Der Mediterrane**

mit Tomatensauce, Zwiebeln, Oliven, getrocknete Tomaten und Schafskäse 12,50 €

*With tomato sauce, onions, olives, dried tomatoes and feta cheese*

### **StäV Spezial**

mit Mixsalat, frischen Tomaten, Sonnenblumenkernen, Grana Padano, Tomatensauce und Käse 11,50 €

*With mixed salad, tomatoes, sunflower seeds, parmesan, tomatoes sauce and cheese*

### **Rheinisch**

mit Kräuterschmand, Blutwurst, Apfelkompott, Zwiebeln und Käse 10,50 €

*With black pudding, fried apple slices served with onions and apple compote*

### **Hausgebeizter Lachs**

mit Kräuterschmand, Zwiebeln, Honig-Senf-Sauce und Käse 15,50 €

*With home-pickled salmon, sour cream, onions, honey-mustard sauce and cheese*



## Dessert

<b>Der Bremer Bauernrahm</b> (macht hemmungslos süchtig!) mit Früchten	6,50 €
<i>The Bremer Bauernrahm cream (totally addicting!) with vanilla sauce</i>	
<b>Bremer Rote Grütze</b> mit Vanillesauce	5,90 €
<i>Jellied red berries and vanilla-sauce</i>	
<b>Ein Glas voll Mousse au Chocolate</b> mit Früchten	5,90 €
<i>A glass full of chocolate mousse with fruits</i>	
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce und Sahne	6,50 €
<i>Warm apple strudel with custard and cream</i>	
<b>Kuchen</b> , je nach Angebot	3,20 €
<i>Cake, depending on the offer</i>	
mit Sahne / <i>with cream</i>	0,80 €
<b>Der süße Flammkuchen</b> (reicht als Dessert auch für 2) mit Apfelscheiben und Zimtschmand, auf Wunsch mit Calvados flambiert	9,90 €
<i>With apples on a cinnamon cream sauce, flambé with calvados on request</i>	