

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

Geräucherte Entenbrust an Ruccolasalat

mit Kartoffeldressing und Croutons

12,50 €

Smoked duck breast on rocket salad, with potato dressing and croutons

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 leafs 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 / with grilled chicken filet stripes

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

6,90 €

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, baised and served with a gingerbread raisins sauce, red cabbage, apple compote and potato dumplings

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

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

Fisch - Lecker - Norddeutsch / Fish

Unser Fischteller - 3 Sorten Fisch und eine Riesengarnele

auf Senfsaatsauce, mit jungem Gemüse und Butterreis 24,00 €

Our fish plate - 3 types of fish and a king prawn on Mustard seed sauce, with young vegetables and butter rice

2 Matjesdoppelfilets „Hausfrauen Art“

garniert mit frischen Salaten und Butterkartoffeln 15,90 €

Filets of salted Matie herring served with salad and buttered potatoes

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

Braten von der Rehkeule in Preiselbeersauce

mit Apfelrotkohl und Kroketten

23,00 €

Roast the leg of venison in cranberry sauce, with apple red cabbage and croquettes

Hirschgulasch mit Waldpilzen „à la Crème“

dazu Rosenkohl und Spätzle

19,90 €

Venison goulash with wild mushrooms "à la crème", served with Brussels sprouts and spaetzle

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

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

Die Backkartoffel

9,50 €

mit Sour Cream und Salaten der Saison

Baked potato filled with sour cream and salads

Frisches Gemüse in Kokos-Curry-Sauce

mit Basmatireis

12,50 €

Fresh vegetables in coconut curry sauce with basmati rice

3 Reibekuchen

mit Sour Cream, Apfelmus oder Rübenkraut

10,90 €

potato pancake with sour cream, applesauce or turnip tops

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

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

Der süße Flammkuchen (reicht als Dessert auch für 2)

mit Apfelscheiben und Zimtschmand, auf Wunsch mit Calvados flambiert 9,90 €

Dessert

Der Bremer Bauernrahm (macht hemmungslos süchtig!) mit Früchten	6,50 €
<i>The Bremer Bauernrahm cream (totally addicting!) with fruits</i>	
Lebkuchen Panna Cotta mit Apfelragout	7,50 €
<i>Gingerbread Panna Cotta, with apple ragout</i>	
Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce	5,90 €
<i>Jellied red berries and vanilla-sauce</i>	
Ein Glas voll Mousse au Chocolate mit Früchten	5,90 €
<i>A glass full of chocolate mousse with fruits</i>	
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne	6,50 €
<i>Warm apple strudel with custard and cream</i>	
Kuchen , je nach Angebot	3,20 €
<i>Cake, depending on the offer</i>	
mit Sahne / with cream	0,80 €

Biere vom Fass

Gaffel Kölsch		0,2 l	2,10 €
Gaffel Kölsch		0,4 l	4,00 €
Gaffel Kölsch		0,5 l	4,90 €
Gaffel Kölsch 8 im Kranz	8x	0,2 l	15,70 €
Gaffel Kölsch 11 im Kranz	11x	0,2 l	21,00 €
Grevensteiner original Landbier		0,4 l	4,00 €
Alsterwasser oder BMW		0,2 l	2,10 €
Alsterwasser oder BMW		0,4 l	4,00 €
Alsterwasser oder BMW		0,5 l	4,90 €
Erdinger Weißbier		0,5 l	4,90 €
Russe Erdinger Weißbier mit Zitronenlimonade		0,5 l	4,90 €
„Pittermännchen“ Gaffel Kölsch			
kleines Fass - mit Zapfhahn am Tisch	Fass	10 l	89,00 €
kleines Fass - außer Haus (plus 25 Euro Pfand)	Fass	10 l	60,00 €

Flaschenbiere

Erdinger Weißbier, alkoholfrei	Fl.	0,5 l	4,90 €
Erdinger Weißbier - dunkel	Fl.	0,5 l	4,90 €
Gaffel Kölsch, alkoholfrei	Fl.	0,33 l	3,50 €
Gaffel, Fassbrause Zitrone, alkoholfrei	Fl.	0,33 l	3,50 €
Vita Malz Malztrunk, alkoholfrei	Fl.	0,33 l	3,50 €
Berliner Weisse mit Himbeer- oder Waldmeisteraroma	Fl.	0,33 l	3,70 €

Wasser, Säfte, Schorlen, Limonaden

Vilsa Gourmet Mineralwasser - medium -	Fl.	0,25 l	2,70 €
Vilsa Gourmet Mineralwasser - medium -	Fl.	0,75 l	5,80 €
Vilsa Gourmet naturelle Mineralwasser - still -	Fl.	0,25 l	2,70 €
Vilsa Gourmet naturelle Mineralwasser - still -	Fl.	0,75 l	5,80 €
Niehoff's Vaihinger Apfelsaft	Fl.	0,2 l	2,90 €
Niehoff's Vaihinger Orangensaft	Fl.	0,2 l	2,90 €
Niehoff's Vaihinger Maracujasaft	Fl.	0,2 l	2,90 €
Lütauer Apfel-Maracuja Schorle	Fl.	0,33 l	4,50 €
Lütauer Apfel-Himbeer-Schorle	Fl.	0,33 l	4,50 €
Lütauer Rhabarber Schorle	Fl.	0,33 l	4,50 €
Bitter Lemon	Fl.	0,2 l	2,90 €
Tonic Water	Fl.	0,2 l	2,90 €
Ginger Ale	Fl.	0,2 l	2,90 €
Coca Cola	Fl.	0,33 l	3,90 €
Coca Cola light	Fl.	0,33 l	3,90 €
Sprite	Fl.	0,33 l	3,90 €
Lift Apfelsaftschorle	Fl.	0,33 l	3,90 €
Fanta	Fl.	0,33 l	3,90 €
Mezzo Mix	Fl.	0,33 l	3,90 €

Aperitifs

Martini Bianco 14,4% / Extra dry 15 %		5 cl	3,50 €
Sandemann Sherry medium 15 %		5 cl	5,40 €
Pernod 40 %		4 cl	5,20 €
Aperol Spritz <i>Aperol, Sekt, Wasser</i>			6,90 €
Aperol Maracujá Spritz <i>Aperol, Maracujasaft, Sekt, Wasser, Limettensaft</i>			7,50 €
Burggraf Sekt trocken		0,1 l	4,50 €
<i>Deutschland - Mosel, Sektkellerei Bernard Spritzig, feine Frucht</i>	Fl.	0,75 l	28,00 €
Spumante, Terra Serena Piccolo	Fl.	0,2 l	6,50 €
<i>Italien, Venetien</i>			
<i>Erfrischend prickelnd, knackig elegant mit Aromen von grünem Apfel</i>			

Schnaps

Nordhäuser Doppelkorn 38%, Thüringen		2 cl	2,30 €
Papa Rhein 38%, Bierbrand, Köln		2 cl	2,70 €
Schwester Herz 15% Johannisbeerlikör, Köln		2 cl	2,70 €
Plüsch Brumm 15% Pfirsichlikör Köln		2 cl	2,70 €
Mamma Nero 30% Kräuter, Köln		2 cl	2,70 €
Jägermeister 35% Kräuter, Wolfenbüttel		2 cl	2,70 €
Kabänes 30,2% Kräuter, Köln		2 cl	2,70 €
Jan Torf 35%,Kräuter,Teufelsmoor		2 cl	2,70 €
Asbach Uralt 38% Weinbrand, Rüdesheim		2 cl	2,70 €
Lantenhammer Mirabelle 42 %, Bayern		2 cl	5,90 €
Lantenhammer Williamsbirne 42 %, Bayern		2 cl	5,90 €
Lantenhammer Haselnuss 42 %, Bayern		2 cl	5,90 €
MITNIG 45% Gin, Bremen		4 cl	8,50 €
Gin de Cologne 42%, Köln		4 cl	6,90 €
Gin de Cologne Rosé 42%, Köln		4 cl	6,90 €
Fernet Branca 40% Bitter, Italien		2 cl	2,70 €
Ramazzotti 30% Kräuter, Italien		2 cl	2,70 €
Jubiläums-Aquavit 42 % Kümmel, Dänemark		2 cl	2,70 €
Linie Aquavit 41,5% Kümmel, Norwegen		2 cl	2,70 €
Smirnoff Wodka 37,5% Russland		2 cl	2,70 €
Bailey's Cream 17% Whiskey-Sahnelikör, Irland		2 cl	2,70 €
Amaretto 20 % Mandellikör, Italien		2 cl	2,70 €
Sambuca Molinari 40% Anislikör, Italien		2 cl	2,70 €
Remy Martin VSOP 40 % Cognac, Frankreich		2 cl	3,70 €
Osborne Veterano 30 % Weinbrand, Spanien		2 cl	2,70 €
Père Magloire VSOP 40 %Calvados, Frankreich		2 cl	4,50 €
Andrea da Ponte 42 % Grappa, Italien		2 cl	4,50 €
Jim Beam 40 %, Bourbon		4 cl	4,90 €
Jack Daniels 40 % Bourbon		4 cl	6,50 €
Tullamore 40 % Irland		4 cl	5,50 €
Ballantines 40 %, Scotch		4 cl	5,50 €
Johnnie Walker Red Label 40 %, Scotch		4 cl	5,50 €

Longdrinks*Alle Longdrinks mit 4 cl Spirituose*

Hendrick's Gin 44 % Tonic			10,90 €
Gordon's Gin 37,5 % Tonic			7,50 €
Gin de Cologne Rosé Fever Tree Mediterran Tonic			10,90 €
Smirnoff Wodka Lemon/Tonic/Coca Cola/Orangesaft			7,50 €
Bacardi Cola			7,50 €
Havanna Club 3 Años Coca Cola			7,50 €
Johnnie Walker Coca Cola			7,50 €
Jim Beam Coca Cola			7,50 €
Jack Daniels Coca Cola			7,90 €
Ballantines Coca Cola			7,50 €
Pernod Coca Cola			6,90 €
Korn Coca Cola			6,50 €
Aperol Tonic			6,90 €
Campari Orange			6,90 €

Schaumweine

Spumante, Terra Serena Piccolo	Fl.	0,2 l	6,50 €
<i>Italien, Venetien</i>			
<i>Erfrischend prickelnd, knackig elegant mit Aromen von grünem Apfel</i>			
Burggraf Sekt trocken		0,1 l	4,50 €
<i>Deutschland - Mosel, Sektkellerei Bernard Spritzig, feine Frucht</i>	Fl.	0,75 l	28,00 €

Weißweine

Rivaner, trocken -bio- vegan		0,2 l	5,70 €
<i>Deutschland - Rheinhessen, Weingut Schönhals</i>	Fl.	0,75 l	18,50 €
<i>Ein frischer Wein mit dezentem Muskataroma und erfrischender Frucht.</i>			
Kallfelz Riesling, Hochgewächse QbA trocken		0,2 l	6,70 €
<i>Deutschland - Mosel, Weingut Kallfelz</i>	Fl.	0,75 l	21,50 €
<i>dezente Würze, Honigmelone, Zitrusaroma</i>			
Bickensohler Herrenstück Grauer Burgunder, QbA trocken		0,2 l	5,70 €
<i>Deutschland -Baden- , Weingut Bickensohler</i>	Fl.	0,75 l	18,50 €
<i>feine, erfrischende, kraftvolle Art, Birne- und Honigaromatik</i>			
Sauvignon blanc, IGP Pays d'Oc, Cerf Volant		0,2 l	5,70 €
<i>Frankreich - Languedoc-Roussillon, Vignerons Catalans</i>	Fl.	0,75 l	18,50 €
<i>Noten von Limette, Pampelmuse und Mango, lebendig, harmonisch</i>			
Grillo DOC		0,2 l	5,70 €
<i>Italien - Sizilien, Weingut Marchese Della Torre</i>	Fl.	0,75 l	18,50 €
<i>mitten auf der sonnenverwöhnten Insel ist dieses Weingut zu finden</i>			
<i>Aromen von Zitrone umhüllt von kräutrig-grasigen Noten wie Brennnesseln, grünem Pfeffer, Zitronenmelisse und Jasmin. Im Mund begeistert der Grillo mit saftiger Fruchtigkeit und angenehmer Mineralität.</i>			
Weißweinschorle		0,2 l	4,50 €
		0,5 l	10,50 €

Rotweine

Hauswein Hamballe Lemberger QbA trocken		0,2 l	5,70 €
<i>Deutschland - Württemberg, Weinkellerei Hohenlohe</i>	Fl.	0,75 l	18,90 €
<i>vollmundig, dezente Holundernote, feinwürzig und harmonisch</i>			
Merlot Gutswein trocken		0,2 l	7,50 €
<i>Deutschland - Pfalz, Weingut Lergenmüller</i>	Fl.	0,75 l	25,00 €
<i>fruchtig-würziger Körper, Eleganz, Duft nach Herzkirschen</i>			
Panamera Cuvée California trocken		0,2 l	6,90 €
<i>USA - Kalifornien, Panamera</i>	Fl.	0,75 l	23,00 €
<i>feiner Geschmack, gute Tanninstruktur, kräftiger Duft</i>			
<i>nach süßen Kirschen, Kräutern und Vanill</i>			
Primitivo IGT - Salento ‚Donna Marzia‘ trocken		0,2 l	5,70 €
<i>Italien - Apulien, Conte Zecca</i>	Fl.	0,75 l	18,90 €
<i>Rubinrote Farbe, feines Bukett von reifen Beerenfrüchten,</i>			
<i>körperreich mit runden Tanninen im Abgang</i>			
<i>am Gaumen eine präsenste Säure und ein tiefer Nachgang</i>			
Nero D´Avola,		0,2 l	5,30 €
<i>Italien - Sizilien, Terre Siciliane IGT / Marchese della Torre</i>	Fl.	0,75 l	17,50 €
<i>duftet nach Beeren, reifen Pflaumen und dunklen Kirschen, im Mund</i>			
<i>leichte Holznoten und Frische, das Süße-Säure-Spiel ist gut ausbalanciert</i>			
<i>und zieht sich bis zum fast ewig langen und sehr fruchtigen Nachhall</i>			
Rotweinschorle		0,2 l	4,50 €
		0,5 l	10,50 €

Heißgetränke

Kaffee			2,50 €
Espresso			2,40 €
Espresso doppio			3,80 €
Espresso Macchiato			2,50 €
Cappuccino			3,00 €
Latte Macchiato			3,80 €
Café au lait			3,60 €
Kakao ohne Sahne			3,30 €
Kakao mit Sahne			3,80 €
Heiße oder Kalte Milch			2,40 €
Rüdesheimer Café mit 4 cl Asbach Uralt und Sahne			6,50 €
Irish Coffee mit 4 cl Tullamore Dew und Sahne			7,70 €
Irische Schokolade mit 4 cl Baileys und Sahne			6,80 €
Grog mit 4cl Hansen Rum			5,40 €

Tee aus ökologischem Anbau

Ostfriesenmischung			2,80 €
Earl Grey			2,80 €
Grüner Tee			2,80 €
Kamille			2,80 €
Pfefferminz			2,80 €
Früchtete			2,80 €