

## Vorspeisen und Salate / Starters and Salads

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

mit Kartoffelpuffer und Salatgarnitur

12,50 €

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

### **Hähnchenfilet im Schinkenmantel**

an marinierten Blattsalaten mit Apfelspalten, Baguette & Kräuterbutter

12,50 €

- 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 -

### **Burrata**

an Wildkräutersalat und Kirschtomaten mit Pesto

12,80 €

*Burrata with wild herb salad and cherry tomatoes with pesto*

### **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

10,50 €

- mit gegrillten Hähnchenfiletstreifen / with grilled chicken filet stripes

17,90 €

- mit hausgebeiztem Lachs / with home-pickled salmon

18,90 €

### **kleiner Beilagensalat**

- nur als Beilage

3,90 €

*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. 9,50 €

- für zwei Personen (im Topf serviert) / 2 pers. (served in a pot) 17,90 €

### **Kräftige Brühe vom Tafelspitz**

mit Gemüse- und Pfannkuchenstreifen

6,50 €

*Strong boiled beef broth with vegetable and pancake strips*

### **Kräuterschaumsüppchen**

mit Crôutons

6,50 €

*Herb Foam Soup with croutons*

## Rheinische Spezialitäten / Specialties of the Rhineland

### **Himmel un Ääd**

gebratene Blutwurst (Flönz) auf Kartoffelpüree, mit gebratenen Apfelscheiben, Zwiebeln und Apfelkompott 17,90 €

*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 18,90 €

*Rhenish sour beef, braised 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 16,50 €

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

### **Bremer Knipp (hausgemacht!)**

kross gebraten, an deftigen Bratkartoffeln, mit Apfelkompott und Gewürzgurke 15,90 €

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

### **Maispouardenbrust auf Kokos-Curry-Sauce**

mit Mango Chutney, Marktgemüse und Basmatireis 18,90 €

*Corn-fed chicken breast 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 20,50 €

*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 29,50 €

*Plate with bremen speciality for 1-2 persons*

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

### **Der Pannfisch**

gebratene Fischfilets mit Dijon-Senf-Sauce und Bratkartoffeln 20,50 €

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

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

garniert mit frischen Salaten und Butterkartoffeln 16,90 €

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

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

und Sour Cream 17,90 €

*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

<b>1/2 ausgelöste Oldenburger Ente an eigener Sauce</b>	
mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	25,90 €
<i>1/2 peeled „Oldenburger“ duck (regional) in its own sauce with red cabbage and boiled potatoes</i>	
<b>Schweinefilet</b>	
in Champignon-Rahmsauce mit Kartoffelpuffer	19,90 €
<i>Pork filet in mushroom-cream-sauce with potato pancakes</i>	
<b>Schweineschnitzel</b>	
mit frischen Salaten der Saison und Pommes Frites	17,90 €
<i>Breaded pork escalope, served with french fries and a salad on the side</i>	
- wahlweise mit Champignonrahmsauce / Optional with mushroom sauce	3,50 €
<b>Hähnchenschnitzel</b>	
mit frischen Salaten der Saison und Pommes Frites	17,90 €
<i>Breaded chicken escalope, served with french fries and a salad on the side</i>	
- wahlweise mit Champignonrahmsauce / Optional with mushroom sauce	3,50 €
<b>Das Altkanzler Filet</b>	
die Kult - Currywurst mit Pommes Frites	9,90 €
<i>Cultic curried sausage - with french fries</i>	
<b>Roastbeef rosa (kalt) an hausgemachter Remoulade</b>	
mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur	21,90 €
<i>Roast beef pink (cold) on homemade tartar sauce with fried potatoes and salad garnish</i>	
<b>Rumpsteak (200 gr.) an Pfeffersauce</b>	25,90 €
mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur	
<i>Rump steak (200 gr.) with pepper sauce, fried potatoes and salad garnish</i>	
<b>Grillhaxe</b>	
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	18,90 €
<i>Grilled knuckle with sauerkraut and potato dumplings</i>	

## Vegetarische Ecke / Vegetarian dishes

<b>Die Backkartoffel</b>	9,90 €
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>	12,50 €
mit Basilikum-Pesto, garniert mit Grana Padano und Rucola	
<i>Spaghetti „pesto“ with Basil pesto, Grana Padano and rocket (on request also vegan)</i>	
<b>Frisches Gemüse in Kokos-Curry-Sauce</b>	
mit Basmatireis	14,50 €
<i>Fresh vegetables in coconut curry sauce with basmati rice</i>	
<b>3 Reibekuchen</b>	
mit Sour Cream, Apfelmus oder Rübenkraut	11,50 €
<i>potato pancake with sour cream, applesauce or turnip tops</i>	

## Flammkuchen - Deftig - Lecker / Tarte flambee

### **Elsässer**

mit Kräuterschmand, magerem Speck und Zwiebeln 9,90 €

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

- zusätzlich mit Käse / - additionally gratinated with cheese 10,90 €

### **Herzhaft**

mit Rucola, Tomatensauce, Käse und Schinken 11,90 €

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

### **Camembert**

mit Kräuterschmand, Birnen, Thymianhonig und Walnüssen 12,50 €

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

### **Der Mediterrane**

mit Tomatensauce, Zwiebeln, Oliven, getrocknete Tomaten und Schafskäse 13,50 €

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

### **StäV Spezial**

mit Mixsalat, frischen Tomaten, Sonnenblumenkernen, Grana Padano, Tomatensauce und Käse 12,50 €

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

### **Rheinisch**

mit Kräuterschmand, Blutwurst, Apfelkompott, Zwiebeln und Käse 11,50 €

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

### **Hausgebeizter Lachs**

mit Kräuterschmand, Zwiebeln, Honig-Senf-Sauce und Käse 16,90 €

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



## Dessert

<b>Der Bremer Bauernrahm</b> (macht hemmungslos süchtig!) mit Früchten	6,90 €
<i>The Bremer Bauernrahm cream (totally addicting!) with fruits</i>	
<b>Bremer Rote Grütze</b> mit Vanillesauce	6,50 €
<i>Jellied red berries and vanilla-sauce</i>	
<b>Ein Glas voll Mousse au Chocolate</b> mit Früchten	6,50 €
<i>A glass full of chocolate mousse with fruits</i>	
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce und Sahne	6,90 €
<i>Warm apple strudel with vanilla sauce and cream</i>	
<b>Kuchen</b> , je nach Angebot	3,50 €
<i>Cake, depending on the offer</i>	
mit Sahne / with cream	0,90 €
<b>Der süße Flammkuchen</b> (reicht als Dessert auch für 2) mit Apfelscheiben und Zimtschmand, auf Wunsch mit Calvados flambiert	10,90 €
<i>With apples on a cinnamon cream sauce, flambé with calvados on request</i>	

**Biere vom Fass**

Gaffel Kölsch		0,2 l	2,20 €
Gaffel Kölsch		0,4 l	4,40 €
Gaffel Kölsch		0,5 l	5,50 €
Gaffel Kölsch 8 im Kranz	8x	0,2 l	17,00 €
Gaffel Kölsch 11 im Kranz	11x	0,2 l	23,00 €
Grevensteiner original Landbier		0,4 l	4,40 €
Alsterwasser oder BMW		0,2 l	2,20 €
Alsterwasser oder BMW		0,4 l	4,40 €
Alsterwasser oder BMW		0,5 l	5,50 €
Erdinger Weißbier		0,5 l	5,50 €
Russe Erdinger Weißbier mit Zitronenlimonade		0,5 l	5,50 €
„Pittermännchen“ Gaffel Kölsch			
kleines Fass - mit Zapfhahn am Tisch	Fass	10 l	95,50 €
kleines Fass - außer Haus (plus 25 Euro Pfand)	Fass	10 l	64,50 €

**Flaschenbiere**

Erdinger Weißbier, alkoholfrei	Fl.	0,5 l	5,50 €
Erdinger Weißbier - dunkel	Fl.	0,5 l	5,50 €
Gaffel Kölsch, alkoholfrei	Fl.	0,33 l	3,70 €
Vita Malz Malztrunk, alkoholfrei	Fl.	0,33 l	3,50 €
Berliner Weisse mit Himbeer- oder Waldmeisteraroma	Fl.	0,33 l	4,00 €

**Wasser, Säfte, Schorlen, Limonaden**

Vilsa Gourmet Mineralwasser - medium -	Fl.	0,25 l	2,90 €
Vilsa Gourmet Mineralwasser - medium -	Fl.	0,75 l	6,20 €
Vilsa Gourmet naturelle Mineralwasser - still -	Fl.	0,25 l	2,90 €
Vilsa Gourmet naturelle Mineralwasser - still -	Fl.	0,75 l	6,20 €
Niehoffs Vaihinger Apfelsaft	Fl.	0,2 l	3,10 €
Niehoffs Vaihinger Orangensaft	Fl.	0,2 l	3,10 €
Niehoffs Vaihinger Maracujasaft	Fl.	0,2 l	3,10 €
Lütauer Apfel-Maracuja Schorle	Fl.	0,33 l	4,80 €
Lütauer Apfel-Himbeer-Schorle	Fl.	0,33 l	4,80 €
Lütauer Rhabarber Schorle	Fl.	0,33 l	4,80 €
Bitter Lemon	Fl.	0,2 l	3,10 €
Tonic Water	Fl.	0,2 l	3,10 €
Ginger Ale	Fl.	0,2 l	3,10 €
Coca Cola	Fl.	0,33 l	4,20 €
Coca Cola light	Fl.	0,33 l	4,20 €
Sprite	Fl.	0,33 l	4,20 €
Lift Apfelsaftschorle	Fl.	0,33 l	4,20 €
Fanta	Fl.	0,33 l	4,20 €
Mezzo Mix	Fl.	0,33 l	4,20 €

**Aperitifs**

Martini Bianco 14,4% / Extra dry 15 %		5 cl	3,70 €
Sandemann Sherry medium 15 %		5 cl	5,80 €
Pernod 40 %		4 cl	5,60 €
Aperol Spritz <i>Aperol, Sekt, Wasser</i>			7,40 €
Aperol Maracujá Spritz <i>Aperol, Maracujasaft, Sekt, Wasser, Limettensaft</i>			7,90 €
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>			

**Schnaps**

Nordhäuser Doppelkorn 38%, Thüringen		2 cl	2,50 €
Papa Rhein 38%, Bierbrand, Köln		2 cl	2,90 €
Schwester Herz 15% Johannisbeerlikör, Köln		2 cl	2,90 €
Plüsch Brumm 15% Pfirsichlikör Köln		2 cl	2,90 €
Mamma Nero 30% Kräuter, Köln		2 cl	2,90 €
Jägermeister 35% Kräuter, Wolfenbüttel		2 cl	2,90 €
Kabänes 30,2% Kräuter, Köln		2 cl	2,90 €
Jan Torf 35%,Kräuter,Teufelsmoor		2 cl	2,90 €
Asbach Uralt 38% Weinbrand, Rüdesheim		2 cl	2,90 €
Lantenhammer Mirabelle 42 %, Bayern		2 cl	6,30 €
Lantenhammer Williamsbirne 42 %, Bayern		2 cl	6,30 €
Lantenhammer Haselnuss 42 %, Bayern		2 cl	6,30 €
MITNIG 45% Gin, Bremen		4 cl	9,10 €
Gin de Cologne 42%, Köln		4 cl	7,40 €
Gin de Cologne Rosé 42%, Köln		4 cl	7,40 €
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	2,90 €
Linie Aquavit 41,5% Kümmel, Norwegen		2 cl	2,90 €
Smirnoff Wodka 37,5% Russland		2 cl	2,90 €
Bailey's Cream 17% Whiskey-Sahnelikör, Irland		2 cl	2,90 €
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	4,00 €
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	7,00 €
Tullamore 40 % Irland		4 cl	5,90 €
Ballantines 40 %, Scotch		4 cl	5,90 €
Johnnie Walker Red Label 40 %, Scotch		4 cl	5,90 €

**Longdrinks***Alle Longdrinks mit 4 cl Spirituose*

Hendrick's Gin 44 % Tonic			11,70 €
Gordon's Gin 37,5 % Tonic			8,00 €
Gin de Cologne Rosé Fever Tree Mediterran Tonic			11,70 €
Smirnoff Wodka Lemon/Tonic/Coca Cola/Orangesaft			8,00 €
Bacardi Cola			8,00 €
Havanna Club 3 Años Coca Cola			8,00 €
Johnnie Walker Coca Cola			8,00 €
Jim Beam Coca Cola			8,00 €
Jack Daniels Coca Cola			8,50 €
Ballantines Coca Cola			8,00 €
Pernod Coca Cola			7,40 €
Korn Coca Cola			7,00 €
Aperol Tonic			7,40 €
Campari Orange			7,40 €

**Schaumweine**

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>			
Burggraf Sekt trocken		0,1 l	4,80 €
<i>Deutschland - Mosel, Sektkellerei Bernard Spritzig, feine Frucht</i>	Fl.	0,75 l	30,00 €

**Weißweine**

Rivaner, trocken -bio- vegan		0,2 l	6,10 €
<i>Deutschland - Rheinhessen, Weingut Schönhals</i>	Fl.	0,75 l	19,80 €
<i>Ein frischer Wein mit dezentem Muskataroma und erfrischender Frucht.</i>			
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	6,10 €
<i>Deutschland -Baden- , Weingut Bickensohler</i>	Fl.	0,75 l	19,80 €
<i>feine, erfrischende, kraftvolle Art, Birne- und Honigaromatik</i>			
Sauvignon blanc, IGP Pays d'Oc, Cerf Volant		0,2 l	6,10 €
<i>Frankreich - Languedoc-Roussillon, Vignerons Catalans</i>	Fl.	0,75 l	19,80 €
<i>Noten von Limette, Pampelmuse und Mango, lebendig, harmonisch</i>			
Grillo DOC		0,2 l	6,10 €
<i>Italien - Sizilien, Weingut Marchese Della Torre</i>	Fl.	0,75 l	19,80 €
<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	4,80 €
		0,5 l	11,20 €

**Rotweine**

Hauswein Hamballe Lemberger QbA trocken		0,2 l	6,10 €
<i>Deutschland - Württemberg, Weinkellerei Hohenlohe</i>	Fl.	0,75 l	20,20 €
<i>vollmundig, dezente Holundernote, feinwürzig und harmonisch</i>			
Merlot Gutswein trocken		0,2 l	8,00 €
<i>Deutschland - Pfalz, Weingut Lergenmüller</i>	Fl.	0,75 l	26,80 €
<i>fruchtig-würziger Körper, Eleganz, Duft nach Herzkirschen</i>			
Panamera Cuvée California trocken		0,2 l	7,40 €
<i>USA - Kalifornien, Panamera</i>	Fl.	0,75 l	24,60 €
<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	6,10 €
<i>Italien - Apulien, Conte Zecca</i>	Fl.	0,75 l	20,20 €
<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	5,70 €
<i>Italien - Sizilien, Terre Siciliane IGT / Marchese della Torre</i>	Fl.	0,75 l	18,70 €
<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	4,80 €
		0,5 l	11,20 €

**Heißgetränke**

Kaffee			2,70 €
Espresso			2,60 €
Espresso doppio			4,10 €
Espresso Macchiato			2,70 €
Cappuccino			3,20 €
Latte Macchiato			4,10 €
Café au lait			3,90 €
Kakao ohne Sahne			3,50 €
Kakao mit Sahne			4,10 €
Heiße oder Kalte Milch			2,60 €
Rüdesheimer Café mit 4 cl Asbach Uralt und Sahne			7,00 €
Irish Coffee mit 4 cl Tullamore Dew und Sahne			8,20 €
Irische Schokolade mit 4 cl Baileys und Sahne			7,30 €
Grog mit 4cl Hansen Rum			5,80 €

**Tee aus ökologischem Anbau**

Ostfriesenmischung			3,00 €
Earl Grey			3,00 €
Grüner Tee			3,00 €
Kamille			3,00 €
Pfefferminz			3,00 €
Früchtete			3,00 €