

Vorspeisen und Salate / Starters and Salads

Hausgebeizter Lachs an Honig-Senf-Dill-Sauce

mit Kartoffelpuffer und Salatgarnitur

13,50 €

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

Geräucherte Entenbrust

an Feldsalat mit Himbeervinaigrette

14,50 €

Smoked duck breast with lamb's lettuce with raspberry vinaigrette

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 (auf Wunsch auch vegan) / *vegetarian (also vegan on request)*

11,50 €

- mit gegrillten Hähnchenfiletstreifen / *with grilled chicken filet stripes*

19,50 €

- mit hausgebeiztem Lachs / *with home-pickled salmon*

20,50 €

kleiner Beilagensalat (vegan)

- nur als Beilage

4,50 €

small side salad - only as a side dish (vegan)

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.*

10,50 €

- für zwei Personen (im Topf serviert) / *2 pers. (served in a pot)*

19,90 €

Karotten-Ingwer-Kokossüppchen

mit frittierten Glasnudeln (vegan)

7,50 €

Carrot-Ginger-Coconut-Soup with fried glass noodles (vegan)

Pastinaken-Suppe

mit Speck-Crôtons

7,50 €

Parsnip soup with bacon croutons

Rheinische Spezialitäten / Specialties of the Rhineland

Himmel un Ääd

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

19,90 €

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

Bremen Regional / Specialties of Bremen

Original Labskaus

mit Spiegelei, Roter Beete, Gewürzgurke und Rollmops

17,90 €

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

Bremer Knipp (hausgemacht!)

kross gebraten, an deftigen Bratkartoffeln, mit Apfelkompott und Gewürzgurke

17,50 €

A specialty of pork, onions and oatmeal (homemade!) - 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

22,50 €

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

Fisch - Lecker - Norddeutsch / Fish

Gebratene Lachsschnitte und Riesengarnele

auf CousCous mit geschmortem Gemüse und Minz-Joghurt 24,50 €

Fried slices of salmon and king prawns on couscous with braised vegetables and mint yoghurt

Scholle "Finkenwerder Art"

mit Speckstippe, Bratkartoffeln und Salat 21,50 €

Plaice "Finkenwerder Art" with bacon, fried potatoes and salad

2 Matjesdoppelfilets „Hausfrauen Art“

garniert mit frischen Salaten und Butterkartoffeln 18,50 €

Filets of salted Matie herring served with salad and buttered potatoes

3 Reibekuchen mit hausgebeiztem Lachs

und Sour Cream 19,50 €

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

Knuspriger Oldenburger Entenbraten (Brust und Keule)

an eigener Sauce mit Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und mit Marzipan gefülltem Bratapfel 28,50 €

Crispy Oldenburg duck roast (breast and leg) in its own sauce with apple red cabbage, boiled potatoes and baked apples filled with marzipan

Premium Maispouardenbrust in Calvados-Sauce

mit Mandel-Rosenkohl und Rosmarinkartoffeln 21,90 €

Premium corn-fed chicken breast in Calvados sauce with almond Brussels sprouts and rosemary potatoes

Schweinefilet mit Backpflaumen im Speckmantel

auf Spitzkohl mit Kartoffelstampf 21,90 €

Pork fillet with prunes wrapped in bacon on pointed cabbage with mashed potatoes

Wildgulasch

mit Pilzen, Rosenkohl, Spätzle und Wildpreiselbeeren 19,50 €

Game goulash with mushrooms, Brussels sprouts, spaetzle and wild cranberries

Schweineschnitzel

mit frischen Salaten der Saison und Pommes Frites 19,50 €

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

- wahlweise mit Champignonrahmsauce / *Optional with mushroom sauce* 3,90 €

Hähnchenschnitzel

mit frischen Salaten der Saison und Pommes Frites 19,50 €

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

- wahlweise mit Champignonrahmsauce / *Optional with mushroom sauce* 3,90 €

Das Altkanzler Filet

die Kult - Currywurst mit Pommes Frites 10,90 €

Cultic curried sausage – with french fries

Rumpsteak (300 gr.) an Pfeffersauce

mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur 33,50 €

Rump steak (300 gr.) with pepper sauce, fried potatoes and salad garnish

Grillhaxe

mit Sauerkraut, Dunkelbiersauce und Bratkartoffeln 20,90 €

Grilled knuckle with sauerkraut, dark beer sauce and fried potatoes

Vegetarische Ecke / Vegetarian dishes

- Waldpilz-Pfanne** (auf Wunsch auch vegan)
mit Kräuterschmand und Serviettenknödel 19,90 €
Forest mushroom pan with herb sour cream and serviette dumplings
- Gnocchis mit Steinpilzsauce,**
Gemüse und Parmesan 18,90 €
Gnocchi with porcini sauce, vegetables and parmesan
- Frisches Gemüse in Kokos-Curry-Sauce** (vegan)
mit Basmatireis 15,90 €
Fresh vegetables in coconut curry sauce with basmati rice
- 3 Reibekuchen**
mit Sour Cream, Apfelmus oder Rübenkraut 12,50 €
potato pancake with sour cream, applesauce or turnip tops
- siehe auch vegetarische / vegane Flammkuchen**

Flammkuchen - Deftig - Lecker / Tarte flambee

Elsässer

mit Kräuterschmand, magerem Speck und Zwiebeln 10,50 €

The original Alsatian with sour cream, bacon and onions

- zusätzlich mit Käse / - additionally gratinated with cheese 11,50 €

Herzhaft

mit Rucola, Tomatensauce, Käse und Schinken 13,50 €

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

Camembert

mit Kräuterschmand, Birnen, Thymianhonig und Walnüssen 13,90 €

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

Der Mediterrane

mit Tomatensauce, Zwiebeln, Oliven, getrocknete Tomaten und Schafskäse 14,90 €

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

StäV Spezial

mit Mixsalat, frischen Tomaten, Sonnenblumenkernen, Grana Padano, Tomatensauce und Käse 13,90 €

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

Rheinisch

mit Kräuterschmand, Blutwurst, Apfelkompott, Zwiebeln und Käse 12,90 €

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

Hausgebeizter Lachs

mit Kräuterschmand, Zwiebeln, Honig-Senf-Sauce und Käse 18,50 €

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

Flammkluchen vegan

mit Mozzarella, Frühlingszwiebel, rote Zwiebeln, Champignons, Datteltomaten und Basilikum (vegan) 13,90 €

Vegan tarte flambée with vegan mozzarella, spring onions, red onions, mushrooms, date tomatoes and basil

Dessert

- Pistazien-Griespudding** 7,50 €
mit aromatisierten Zimt-Pflaumen
Pistachio semolina pudding with flavored cinnamon plums
- Bremer Rote Grütze** (auf Wunsch auch vegan) 7,50 €
mit Vanillesauce
Jellied red berries and vanilla-sauce
- Ein Glas voll Mousse au Chocolate** 7,50 €
mit Früchten
A glass full of chocolate mousse with fruits
- Apfelstrudel** 7,50 €
mit Vanillesauce und Sahne
Warm apple strudel with vanilla sauce and cream
- Der süße Flammkuchen** - reicht als Dessert für 2 (auf Wunsch auch vegan) 11,90 €
mit Apfelscheiben und Zimtschmand, auf Wunsch mit Calvados flambiert
With apples on a cinnamon cream sauce, flambé with calvados on request

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 €

Aperitifs

Martini Bianco 14,4% / Extra dry 15 %		5 cl	4,50 €
Sandemann Sherry medium 15 %		5 cl	5,80 €
Pernod 40 %		4 cl	5,60 €
Aperol Spritz <i>Aperol, Sekt, Wasser</i>			7,40 €
Hugo Sekt, <i>Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda</i>			7,40 €
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>			

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 €
Tafelwasser - laut -		0,3 l	2,50 €
Tafelwasser - laut -		0,5 l	4,10 €
Tafelwasser - still -		0,3 l	2,50 €
Tafelwasser - still -		0,5 l	4,10 €
Pepsi Cola		0,3 l	3,60 €
Pepsi Cola		0,5 l	4,90 €
Pepsi Max		0,3 l	3,60 €
Pepsi Max		0,5 l	4,90 €
Merinda Orangen-Limonade		0,3 l	3,60 €
Merinda Orangen-Limonade		0,5 l	4,90 €
7 Up Zitronen- und Limetten-Limonade		0,3 l	3,60 €
7 Up Zitronen- und Limetten-Limonade		0,5 l	4,90 €
Spezi Cola-Orangen-Limonade-Mix		0,3 l	3,60 €
Spezi Cola-Orangen-Limonade-Mix		0,5 l	4,90 €
Apfelsaft		0,3 l	3,70 €
Apfelsaft		0,5 l	5,00 €
Orangensaft		0,3 l	3,70 €
Orangensaft		0,5 l	5,00 €
Maracujasaft		0,3 l	3,70 €
Maracujasaft		0,5 l	5,00 €
Apfel-Schorle		0,3 l	3,60 €
Apfel-Schorle		0,5 l	4,90 €
Orangen-Schorle		0,3 l	3,60 €
Orangen-Schorle		0,5 l	4,90 €
Maracuja-Schorle		0,3 l	3,60 €
Maracuja-Schorle		0,5 l	4,90 €
Bitter Lemon	Fl.	0,2 l	3,10 €
Tonic Water	Fl.	0,2 l	3,10 €
Ginger Ale	Fl.	0,2 l	3,10 €

Schnaps

MexiKölner 15%, feurige Tomate, Köln	2 cl	2,90 €
Schwester Herz 15%, Johannisbeerlikör, Köln	2 cl	2,90 €
Plüsch Prumm 15%, Pfirsichlikör, Köln	2 cl	2,90 €
Mamma Nero 30% Kräuter, Köln	2 cl	2,90 €
Kebekuss 15%, Pflaumen-Birnen-Likör, Köln	2 cl	2,90 €
Kabänes 30,2%, Kräuter, Köln	2 cl	2,90 €
Gin de Cologne 42%, Köln	4 cl	7,40 €
Gin de Cologne Rosé 42%, Köln	4 cl	7,40 €
Nordhäuser Doppelkorn 38%, Thüringen	2 cl	2,50 €
Jägermeister 35% Kräuter, Wolfenbüttel	2 cl	2,90 €
Jan Torf 35%, Kräuter, Bremen Teufelsmoor	2 cl	2,90 €
Asbach Uralt 38% Weinbrand, Rüdesheim	2 cl	2,90 €
Feine Spirituosen Waldhimbeere 35%, Mosel	2 cl	3,00 €
Feine Spirituosen Haselnuss 35%, Mosel	2 cl	3,00 €
Feine Spirituosen Obst 35%, Mosel	2 cl	3,00 €
Feine Spirituosen Marille 35%, Mosel	2 cl	3,00 €
Feine Spirituosen Williamsbirne 35%, Mosel	2 cl	3,00 €
MITNIG 45% Gin, Bremen	4 cl	9,10 €
Fernet Branca 40% Bitter, Italien	2 cl	2,90 €
Ramazotti 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	4,80 €
Jack Daniels 40 % Bourbon	4 cl	5,20 €
Tullamore 40% Irland	4 cl	5,20 €
Ballantines 40%, Scotch	4 cl	5,20 €
Johnnie Walker Red Label 40%, Scotch	4 cl	5,20 €
Bacardi Carta Blanca Rum 37,5%, Puerto Rico	4 cl	4,80 €
Havanna Club 3 Años Rum 40%, Kuba	4 cl	5,20 €
Hansen Rum 40%, Deutschland	2 cl	2,70 €

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 €
Veterano Cola	8,00 €
Bacardi Cola	8,00 €
Havanna Club 3 Años Coca Cola	8,00 €
Johnnie Walker Coca Cola	8,00 €
Jim Beam Coca Cola	7,40 €
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 €

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 €
Früchtetee	3,00 €

Weißweine

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>			
Peth-Wetz Rivaner Estate QBA, Trocken		0,2 l	6,60 €
<i>Deutschland - Rheinhessen, Weingut Peth-Wetz, Bermersheim</i>	Fl.	0,75 l	19,80 €
<i>frisch und leicht, sortentypische Aromatik, Duft nach Äpfeln und Birnen</i>			
Saphira Zukunftswein, trocken		0,2 l	5,70 €
<i>Deutschland - Rheinhessen, Weingut Hanneke Schönhals, Biebelnheim</i>	Fl.	0,75 l	17,00 €
<i>Mango, Papaya und Maracuja-Aromen, frische Minze, vollreif, unkompliziert und betörend</i>			
"Zero" Alkoholfrei, Riesling, 0% Alkohol - 100% Geschmack		0,2 l	6,10 €
<i>Deutschland - Nahe, Weingut Tobias Rieckes</i>	Fl.	0,75 l	19,80 €
<i>Limetten, Zitrusfrüchten, rote Äpfeln, leichte Mineralität</i>			
Weißweinschorle		0,2 l	4,80 €

Roséweine

Passitivo Rosè, Primitivo, trocken		0,2 l	6,10 €
<i>Italien - Apulien, Cantina Paololeo</i>	Fl.	0,75 l	20,20 €
<i>besticht mit elegantem Schmelz, mineralischer Kraft, feinwürziger Frische und süßer Frucht</i>			
Roséweinschorle		0,2 l	4,80 €

Rotweine

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 Terre di Chieti IGT, trocken - Magnum-Flasche		0,2 l	5,70 €
<i>Italien - Chieti (Abruzzen), Azienda Mezzadro</i>	Fl.	1,5 l	35,00 €
<i>Kräuternoten, leichte Gewürznoten, Früchte, frisch, harmonisch, mittelkräftig, gute Länge</i>			
50/50, Syrah & Cabernet Dorsa, trocken		0,2 l	6,10 €
<i>Deutschland - Pfalz, Weingut Gerhard Klein</i>	Fl.	0,75 l	20,20 €
<i>reichhaltig, saftig, dunkle Beerenfrucht, Pfeffernoten, vollmundig, weiche Tannine</i>			
OSO IGT, Sangiovese, Merlot, Syrah, trocken		0,2 l	8,00 €
<i>Italien - Toskana, Azienda Castello d Albola</i>	Fl.	0,75 l	25,00 €
<i>frische, vibrierend mit fruchtiger Brombeernote und würzigen Noten, samtiges Finale</i>			
Primitivo Puglia IGT, Trocken		0,2 l	6,70 €
<i>Italien - Apulien, Azienda Feudo Badala</i>	Fl.	0,75 l	20,00 €
<i>würzige Akzente von Süholz und Zimt, Aromen von Sauerkirschen, extrareich und dunkel</i>			
Barinas 1.0 Syrah, trocken		0,2 l	8,80 €
<i>Spanien - Jumilla, Bodega Pedro Luis Martinez</i>	Fl.	0,75 l	26,50 €
<i>Vanilledufts, elegant in der Nase, extrem ausdrucksstark, sehr ausgewogen, vollmundig</i>			
Abril Merlot QBA, trocken		0,2 l	9,60 €
<i>Deutschland - Baden/Kaiserstuhl, Weingut Abril, Vogtsburg</i>	Fl.	0,75 l	28,80 €
<i>Noten von schwarzen Johannisbeeren und Brombeere, Vanille und Lakritze runden ab</i>			
Rotweinschorle		0,2 l	4,80 €