

Wir kochen noch mit Liebe & Leidenschaft

Bei uns ist selbst gemacht auch selbst gemacht!

Wir kochen selbst und beziehen keine Fertiggerichte!

Wir verwenden keine Geschmacksverstärker!

Wir verwenden keine Azo-Farbstoffe!

Wir verwenden keine gen-technisch veränderte Produkte!

Seit mehr als 20 Jahren sind wir für Euch da!

Seit mehr als 20 Jahren seit Ihr für uns da!

Vielen Dank!!!

Mal was anderes!

Zerdrückt, nicht gerührt: Smashed Burger sind eine besonders **röstaromatische Burger-Variante**. Während ein normales Burgerpatty mit einer Presse oder von Hand geformt wird und das Hackfleisch entsprechend Bindung braucht, wird beim Smashed Burger lediglich eine grobe, luftige Kugel geformt. Dann drückst man die Pattys auf der Grillplatte platt, was für ein **besonders deftiges Geschmacks-erlebnis** sorgt. Jetzt kannst du diesen kulinarischen US-Trend auch bei uns genießen!

Smashed Burger 180 gr.

17,90 €

Brioche Bun / Pommes

Smashed Burger 180 gr. / Brioche bun / fries

Smashed Burger 180 gr. mit Käse

18,90 €

Brioche Bun / Pommes

Smashed Burger 180 gr. with cheese / Brioche bun / fries

Die **Pinsa** (auch Pinsa Romana oder Pinsa alla Romana genannt) ist eine Art **Deluxe-Variante von belegtem Brot**. Die Basis des italienischen Rezeptes bildet ein flacher, dem Fladenbrot ähnlicher Teig, welcher neben Sauerteig und Weizenmehl auch aus Reis-, Soja- und/oder Kichererbsenmehl besteht, das den Teig extra knusprig werden lässt. Dazu kommen noch Wasser, Olivenöl, wenig Salz und eine sehr lange Teigführung, was die Pinsa leicht und gut verdaulich macht. Als Topping dient Gemüse, Fleisch, Fisch und Käse.

Pinsa orientalisch

Tomatensauce / Sucuk / Schafskäse / Oliven / Gouda

18,90 €

Pinsa oriental / Tomato sauce / Sucuk / Feta cheese / Olives / Gouda

Pinsa toscanisch

Pesto / Tomaten / Mozzarella / Gouda

17,90 €

Pinsa Tuscan / Pesto / tomatoes / mozzarella / Gouda

Pinsa holländisch

Sauce Hollandaise / Broccoli / Hähnchenbrust / Gouda

19,90 €

Pinsa Dutch / Hollandaise sauce / broccoli / chicken breast / Gouda

Vorspeisen / Starters

Gebackener Hirtenkäse

12,90 €

gebratene Tomaten und Zwiebeln/Thymianhonig/Wildkräutersalat

Baked shepherd's cheese/fried tomatoes and onion/Thyme honey/wild herb salad

Matjestatar und Räucherlachs

hausgemachte Kartoffelpuffer

16,90 €

Matjestatar and smoked salmon / homemade potato pancakes

Aus dem Suppenkessel / Soups

Bremer Fischsuppe

Fischfilet/Gemüse/Pernod-Sud

9,90 €

Bremen Fish Soup/Fish fillet/vegetables/Pernod broth

- **als Hauptspeise** (im Topf serviert) / *as main course*

21,90 €

Kürbissuppe „süß-sauer“

mit gerösteten Kürbiskernen

9,90 €

pumpkin soup „sweet-sour“ with roasted pumpkin corns

Hühnersuppe Fleisch/Gemüse/Ei

Chickensoup/vegetables/egg

7,90 €

Salate / Salads

großer frischer Salat der Saison

Honig-Senfdressing oder Hausdressing/Kräuterbutter

large fresh salad of the season with our house- or honey-mustard-dressing/herb butter

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

14,50 €

- dazu Hähnchenfiletstreifen / *plus grilled chicken filet stripes*

+ 7,50 €

- dazu gebratener Lachsstreifen / *plus grilled salmon stripes*

+ 9,90 €

Rheinische Spezialitäten / Specialities of the Rhineland

Himmel un Ääd

Blutwurst (Flönz)/Kartoffelstampf/Apfel/Zwiebeln/Apfelkompott 21,90 €

The „traditional dish“ – fried black pudding/mashed potatoes/fried apple/onions/apple compote

Rheinischer Zwiebel-Rostbraten vom Rind

Bratkartoffeln/gemischter Salat 27,90 €

smored beef/onions/roasted potatoes/small salad

Rheinischer Sauerbraten

Rind/Rosinensauce/Rotkohl/Apfelkompott/Kartoffelknödel 26,90 €

Rhenish sour beef/gingerbread raisins sauce/red cabbage/apple compote/potato dumplings

Bremen Regional / Specialities of Bremen

Bremer Knipp (hausgemacht!)

Bratkartoffeln/Apfelkompott/Gewürzgurke 19,90 €

A specialty of pork/onions/oatmeal (homemade!)/fried potatoes/stewed apples/gherkin

Original Labskaus (hausgemacht!)

Pökelfleisch/Spiegelei/Roter Beete/Gewürzgurke/Rollmops 19,90 €

Potato dish of mashed salted beef /beetroot/gherkins/pickled herring

Kohl&Pinkel

Pinkel/Kasseler/Kochwurst/Salzkartoffeln 21,90 €

The „traditional dish“ - Kale/Pee/ Kasseler/salted potatoes

Die Bremer Platte für 2 Personen

48,00 €

Knipp/Labskaus/Pannfisch/Matjes/mit allem was dazugehört

Bremen platter for 2 pers./Knipp/Labskaus/Pannfisch/Matjes/with everything that goes with it

Vegetarische Ecke / Vegetation dishes

Die Backkartoffel

Sour Cream (vegan auf Wunsch)/Salat 11,90 €

Baked potato/sour cream (vegan on request)/ salad

- dazu Tomaten/Champignons/Pesto / *with tomatoes/mushrooms/pesto* + 5,90 €

- dazu Hähnchenfiletstreifen / *with grilled chicken filet stripes* + 7,50 €

- dazu gebratener Lachsstreifen / *with grilled salmon stripes* + 9,90 €

Gemüse- Cocos- Curry (vegan) 19,90 €

Basmatireis

Vegetable- coconut curry (vegan)/Basmati rice

Vegane Currywurst 15,50 €

Pommes Frites

curried sausage (vegan)/french fries

Käsespätzle- hausgemacht! 19,90 €

Beilagensalat/Röstzwiebeln

Spaetzle with cheese/roasted onions, small mixed salad

Gegrillt und Saftig / Meat

Oldenburger Entenbraten

Bratensud/Apfelrotkohl/Salzkartoffeln 28,90 €

Oldenburg duck roast in its own sauce/apple red cabbage/boiled potatoes

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb!)

27,00 €

Pommes Frites/Zitrone/Beilagensalat

Original Wiener escalope (calf)/french fries/lemon/small mixed salad

Schweineschnitzel oder Hähnchenschnitzel

Pommes Frites/Beilagensalat 18,90 €

Breaded pork or chicken escalope/french fries/small mixed salad

Das Altkanzler Filet

die Kult - Currywurst/Pommes Frites 12,90 €

Cultic curried sausage/french fries

Bratwurst klassisch

Kartoffelstampf/Sauerkraut/Senf 14,90 €

fried sausage-classic/mashed potatoes/sour cabbage/mustard

Grillhaxe

Sauerkraut/Dunkelbiersauce/Bratkartoffeln 24,50 €

Grilled knuckle/sour cabbage/dark beer sauce/fried potatoes

Rindergulasch

Rote Paprika/hausgemachte Spätzle 23,90 €

Goulash/red pepper/homemade spaetzle

Kalbsragout

Erbsen/Karotten/Reis 24,90 €

veal ragout/peas/carrots/rice

Leberkäse gebraten

zwei Spiegeleier/Kartoffelsalat 16,90 €

Fried meatloaf/two fried eggs/potato salad

Fisch - Lecker - Norddeutsch / Fish

Der Pannfisch

Fischfilets Tagesfang/Dijon-Senf-Sauce/Bratkartoffeln 26,50 €

Filets of fried Fish of the day/Dijon-mustard sauce/fried potatos

Lachsfilet

auf Kohlrabiragout mit Salzkartoffeln 27,50 €

Filets of fried Salmon on kohlrabi ragout with boiled potatoes

drei Matjes-Filets

Hausfrauensauce/Butterkartoffeln 19,90 €

three matjes fillets/sauce houswife style/butter potatoes

Bremer Backfisch

Remouladensauce/Kartoffelsalat 24,80 €

Bremer fried fish/remoulade sauce/potato salad

Saucen

3,90 €

- Champignonrahmsauce / *mushroom sauce*
- Pfeffersauce / *pepper sauce*
- Paprika- Zwiebelsauce / *paprika- onion sauce*

Beilagen

kleiner Salat (auch als Vorspeise) - small salad (also as a starter) 4,90 €

- gemischter Salat / *mixed salad*
- Gurkensalat / *cucumber salad*
- Tomatensalat / *tomato salad*
- lauwarmen Kartoffelsalat / *Lukewarm potato salad*

Flammkuchen - Deftig - Lecker / Tarte flambee

Elsässer

Kräuterschmand/Speck/Zwiebeln 13,50 €

The original Alsatian/sour cream/bacon/onions

- on top Käse / - additionally gratinated with cheese 3,00 €

Herzhaft

Rucola/Tomatensauce/Käse/roher Schinken 16,90 €

The hearty /rocket/tomato-sauce/cheese/raw ham

Vegan

Mozzarella (vegan)/Frühlingszwiebel/Zwiebeln/Champignons/
Datteltomaten/Basilikum 16,90 €

Vegan tarte flambée/vegan mozzarella/spring onions/onions,/mushrooms/date tomatoes/basil

Ziegenkäse 17,90 €

Kräuterschmand/Birnen/Thymianhonig/Walnüssen

Goat cheese /herbs sour cream/pears/thyme honey/walnuts

Dessert

Bauern-Creme

Kirschkompott

Farmer's Cream/Cherry Compote 8,50 €

Bremer Rote Grütze

Vanillesauce (auf Wunsch auch vegan ohne Sauce) 8,50 €

Jellied red berries/vanilla-sauce (also vegan without sauce if desired)

Apfelstrudel

Vanillesauce/Sahne 10,50 €

Warm apple strudel/vanilla sauce/cream

Kaiserschmarrn- ohne Rosinen 12,90 €

Vanillesauce/Mandeln/Apfelkompott

Kaiserschmarrn- without raisins/vanillasauce/almonds/apple compote

Biere vom Fass

Gaffel Kölsch		0,2 l	2,60 €
Gaffel Kölsch		0,4 l	5,10 €
Gaffel Kölsch		0,5 l	6,30 €
Gaffel Kölsch 8 im Kranz	8x	0,2 l	19,00 €
Gaffel Kölsch 11 im Kranz	11x	0,2 l	26,00 €
Grevensteiner original Landbier		0,4 l	5,10 €
Alsterwasser oder BMW		0,2 l	2,60 €
Alsterwasser oder BMW		0,4 l	5,10 €
Alsterwasser oder BMW		0,5 l	6,30 €
Erdinger Weißbier		0,5 l	6,30 €
Russe Erdinger Weißbier mit Zitronenlimonade		0,5 l	6,30 €

„Pittermännchen“ Gaffel Kölsch

kleines Fass - mit Zapfhahn am Tisch	Fass	10 l	115,00 €
kleines Fass - außer Haus (plus 25 Euro Pfand)	Fass	10 l	69,00 €

Flaschenbiere

Erdinger Weißbier, alkoholfrei	Fl.	0,5 l	6,30 €
Erdinger Weißbier – dunkel	Fl.	0,5 l	6,30 €
Gaffel Kölsch, alkoholfrei	Fl.	0,33 l	4,00 €
Vita Malz Malztrunk, alkoholfrei	Fl.	0,33 l	3,70 €
Berliner Weisse mit Himbeer- oder Waldmeisteraroma	Fl.	0,33 l	4,40 €

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>		0,2 l	7,50 €
Italien Spitz- alkoholfrei <i>Aperolsirup alkoholfrei, Sekt alkoholfrei, Wasser</i>		0,2 l	7,50 €
Hugo Sekt, <i>Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda</i>		0,2 l	7,50 €
Limoneto Spritz <i>Limoncello, Sekt</i>		0,2 l	7,50 €
Citrus Spritz- alkoholfrei <i>Citrus, Sekt alkoholfrei, Wasser</i>		0,2 l	7,50 €
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

Vilsa Gourmet Mineralwasser - medium oder still	Fl.	0,25 l	2,90 €
Vilsa Gourmet Mineralwasser - medium oder still	Fl.	0,75 l	6,50 €
Tafelwasser - laut oder leise		0,3 l	2,50 €
		0,5 l	4,10 €

Limonaden

Pepsi Cola, Pepsi Max, Mirinda (Orange), 7Up (Zitrone), Spezi (Cola/Orange)		0,3 l	3,60 €
		0,5 l	4,90 €
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	Fl.	0,2 l	3,50 €

Säfte

Orange, Apfel Maracuja, Rhababer		0,3 l	3,90 €
		0,5 l	5,20 €

Saftschorlen

Orange, Apfel, Maracuja, Rhababer		0,3 l	3,60 €
		0,5 l	4,90 €

Eistee

Watermelon, Peach, Sparkling Lemon, Cherry, Pineapple	Fl.	0,33 l	4,50 €
---	-----	--------	--------

Heißgetränke

Kaffee			2,90 €
Espresso			2,80 €
Espresso doppio			4,60 €
Espresso Macchiato			3,20 €
Cappuccino			3,80 €
Latte Macchiato			4,50 €
Café au lait			4,50 €
Kakao (braun oder weiß) ohne Sahne			3,80 €
Kakao (braun oder weiß) mit Sahne			4,50 €
Heiße oder Kalte Milch			2,80 €
Rüdesheimer Café mit 4 cl Asbach Uralt und Sahne			8,50 €
Irish Coffee mit 4 cl Tullamore Dew und Sahne			8,50 €
Irische Schokolade mit 4 cl Baileys und Sahne			8,50 €
Grog mit 4cl Hansen Rum			5,80 €
Glühwein 0,2 l			4,50 €

Tee aus ökologischem Anbau

Ostfriesenmischung, Earl Grey, Grüner Tee, Kamille, Pfefferminz, EarlGrey, Früchte, Rotbusch Pur, Kräuter, Black Chai			3,50 €
--	--	--	--------

Longdrinks (Alle Longdrinks mit 4 cl Spirituose)

Hendrick's Gin 44 % Tonic		12,90 €
Gordon's Gin 37,5 % Tonic		8,80 €
Gin de Cologne Fever Tree Mediterran Tonic		12,90 €
Gin de Cologne Rosé Fever Tree Mediterran Tonic		12,90 €
Smirnoff Wodka Lemon/Tonic/Coca Cola/Orangesaft		8,80 €
Veterano Cola		8,80 €
Bacardi Cola		8,80 €
Havanna Club 3 Años Coca Cola		8,80 €
Johnnie Walker Coca Cola		8,80 €
Jim Beam Coca Cola		8,20 €
Jack Daniels Coca Cola		9,50 €
Ballantines Coca Cola		8,80 €
Pernod Coca Cola		8,20 €
Korn Coca Cola		7,80 €
Aperol Tonic		8,20 €
Campari Orange		8,20 €

Rotweine

Hamballe Lemberger QbA trocken		0,2 l	6,30 €
<i>Deutschland - Württemberg, Weinkellerei Hohenlohe</i>	Fl.	0,75 l	21,00 €
<i>vollmundig, dezente Holundernote, feinwürzig und harmonisch</i>			
Beefsteak- Malbec, trocken		0,2 l	6,70 €
<i>Mendoza- Argentinien</i>	Fl.	0,75 l	21,50 €
<i>tiefrot, fruchtig, Aromen von schwarzen Beeren, sanfte Tannine, langes, sanftes Finish</i>			
Tempranillo Cuatro Rayas- Organic Wine trocken		0,2 l	6,70 €
<i>Spanien- La Tierra de Castilla Y Leon</i>	Fl.	0,75 l	21,50 €
<i>Klar und hell, mitteltiefe rote Farbe, Aromen von Holz und Beere</i>			
Primitivo Puglia IGT, Trocken		0,2 l	6,70 €
<i>Italien - Apulien, Azienda Feudo Badala</i>	Fl.	0,75 l	21,50 €
<i>würzige Akzente von Süßholz und Zimt, Aromen von Sauerkirschen, extrareich und dunkel</i>			
Nero D'Avola, trocken		0,2 l	6,70 €
<i>Sizilien</i>	Fl.	1 l	21,50 €
<i>intensiv, vollmundig, frische Säure mit Aroma von Cassis, Kirsche und Zedernholz</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 €

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	6,50 €
<i>Deutschland -Baden- , Weingut Bickensohler</i>	Fl.	0,75 l	21,50 €
<i>feine, erfrischende, kraftvolle Art, Birne- und Honigaromatik</i>			
50/50 Cuvee Sauvignon Blanc- Grüner Veltiner, trocken		0,2 l	6,90 €
<i>Deutschland</i>	Fl.	0,75 l	24,00 €
<i>Reife Stachelbeere, Maracuja, mineralische, lebendige Säure, verspielt und erfrischend</i>			
Sommerlust- Rivaner, trocken		0,2 l	6,90 €
<i>Deutschland- Winzer Sommerach</i>	Fl.	0,75 l	24,00 €
<i>fruchtige Aromen, feine Würze, Birne, weiße Blüten, langer Abgang</i>			
Albarino 2021, trocken		0,2 l	6,90 €
<i>Spanien- Weingut Raimat</i>	Fl.	0,75l	24,00 €
<i>Weißer Blüten, tropische Früchte, Zitrus- und Mineralnoten</i>			
Hamballe Muskateller, lieblich		0,2 l	8,40 €
<i>Deutschland- Weinkellerei Hohenlohe,</i>	Fl.	0,75 l	29,00 €
<i>dezente Süße von Birne, Vanille und Blüten</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	6,30 €
<i>Italien - Apulien, Cantina Paololeo</i>	Fl.	0,75 l	21,00 €
<i>besticht mit elegantem Schmelz, mineralischer Kraft, feinwürziger Frische und süßer Frucht</i>			
Roséweinschorle		0,2 l	4,80 €

Schnaps

MexiKölner 15%, feurige Tomate, Köln	2 cl	3,30 €
Schwester Herz 15%, Johannisbeerlikör, Köln	2 cl	3,30 €
Plüsch Prumm 15%, Pfirsichlikör, Köln	2 cl	3,30 €
Mamma Nero 30% Kräuter, Köln	2 cl	3,30 €
Kebekuss 15%, Pflaumen-Birnen-Likör, Köln	2 cl	3,30 €
Kabänes 30,2%, Kräuter, Köln	2 cl	3,30 €
Gin de Cologne 42%, Köln	4 cl	9,50 €
Gin de Cologne Rosé 42%, Köln	4 cl	9,50 €
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, Rudesheim	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	9,50 €
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	3,30 €
Linie Aquavit 41,5% Kümmel, Norwegen	2 cl	3,30 €
Smirnoff Wodka 37,5% Russland	2 cl	2,90 €
Bailey's Cream 17% Whiskey-Sahnelikör, Irland	2 cl	3,30 €
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	4,90 €
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	5,50 €
Tullamore 40% Irland	4 cl	5,50 €
Ballantines 40%, Scotch	4 cl	5,50 €
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 €