

Vorspeisen & Salate

Starters and salads **Entradas y Ensaladas** **Antipasti e insalate** **Entrées et salades** **закуски и салаты**

Hähnchenfilet im Schinkenmantel € 10,70

- Chicken filet at ham, marinaded salad leafs and apple wedges, bread and butter
- Solomillo de pollo en jamón, ensalada verde marinado y gajos de manzana, pan y mantequilla
- Filetto di pollo in prosciutto crudo, foglie di lattuga marinate e cleave mela, pane e burro
- Filet de poulet avec jambon, feuilles de laitue marinés et apple clivent, pain et beurre
- Куриное филе запечённое в беконе, листья салата, багет

Marinierter Gemüsesalat € 9,70

- Marinaded vegetable salad with roasted pine nuts, bread and herbs butter
- Ensalada de verduras marinadas con piñones tostados, pan y mantequilla de hierbas
- Insalata di verdure marinate con pinoli tostati, pane e burro alla erbe
- Salade de légumes marinés avec noix de pin grillées, pain et beurre aux herbes
- Салат из маринованных овощей (тёплый) с жареными кедровыми орешками, багет и масло с пряностями

Frische Salate der Saison

- Fresh salad of the season with our home made dressing and fresh fruits
 - vegetarian € 8,50
 - with grilled salmon stripes € 13,70
 - with grilled chicken filet stripes € 13,70
- Ensalada fresca de la temporada con nuestro aderezo de la casa y frutas frescas
 - vegetariano € 8,50
 - con salmón a la parrilla € 13,70
 - con tiras de filete de pollo a la parrilla € 13,70
- Insalata fresca di stagione con la nostra casa spogliatoio e frutta fresca
 - vegetariano € 8,50
 - con strisce di salmone alla griglia € 13,70
 - con strisce di pollo filetto alla griglia € 13,70
- Salade fraîche de la saison avec notre vinaigrette maison et fruits frais
 - végétarien € 8,50
 - saumon grillé € 13,70
 - avec grillées bandes de filet de poulet € 13,70
- Свежий салат сезона с домашней заправкой и свежими фруктами
- Вегитарианский € 8,50
- С жареным лососем € 13,70
- С жареным куриным филе € 13,70

Kleiner gemischter Salat € 3,00

- Small mixed Salad with home - made dressing
- Pequeña ensalada variada con aliño de la casa
- Insalatina mista, condimento della casa
- Petite salade composée avec notre dressing fait à la maison
- Маленький смешанный салат с домашней заправкой

Suppen

Soups **Sopa** **Zuppa** **Soupe** **Супы**

Kartoffel - Lauchsuppe (Vegetarisch) € 4,70

potato - leek soup / sopa de patata puerro / zuppa di patate porro
potage parmentier - poireaux / Картофельный суп-пюре

mit Speck und Zwiebeln € 5,20

with bacon and onions /con tocino y cebolla / con pancetta e cipolle
avec du bacon et oignons / с беконом и луком

mit gebratener Blutwurst € 5,20

with black pudding / con el pudín negro fruit / con sanguinaccio fritto
avec boudin noir / с жареной кровяной колбасой

Bremer Fischsuppe

1 pers. € 7,90

2 pers. € 14,50

- Bremen Fish Soup with with fresh vegetable stripes in a curcuma pernod sud
- Zuppa di pesce con franjas vegetales frescos en una sud cúrcuma pernod
- Bremer Sopa de pescado con strisce di verdure fresche in un Sud Curcuma Pernod
- Bremer Soupe de poissons avec des bandes de légumes frais dans un sud de pernod Curcuma
- Бре́менский ры́бный суп с свежими овощными дольками в куркума Pernod пене

Tomatensahnesüppchen

€ 5,50

- Tomato cream soup with pesto and baguette
- Sopa de crema de tomate con pesto y baguette
- Crema di pomodoro con pesto e baguette
- Soupe à la crème de tomate au pesto et baguette
- Томатный крем-суп с песто и багет

Rheinische Spezialitäten

Specialties of the Rhineland Especialidades de Renania Specialità de la Renania Spécialités rhénanes

Рейнские специальности

„Himmel un Ääd“

€ 14,70

- The „traditional dish“ of the Rhineland – fried black pudding on mashed potatoes with fried apple slices, served with baked onion rings and apple compote
- „Cielo y Tierra“ La comida nacional de Renania - morzilla frita con pure de patatas, con rodajas de manzana fritas, compota de manzana y anillos de cebolla fritas
- „Cielo e terra“ il piatto tipico della Renania – Sanguinaccio arrostito (Flönz) su puera di patate con fette di mela fritti, anelli di cipolla arrostiti e composta di mele
- „Cieux et terres“, Plat national de la Rhénanie – boudin poêlé servi sur purée avec des tranches de pommes frites, de anneaux d'ognons et compote de pommes
- Жареная кровяная колбаса с картофельным пюре с обжаренными кольцами яблока, лука и яблочный мусс

„Prost Mahlzeit“

€ 18,00

- Herring, cheese, black pudding, ground meat, salami and roll
- Arenque, quesos, morcilla, carne molida, salami, panecillo
- Aringa, formaggi, sanguinaccio, carne macinata, salami, panino
- Hareng, fromafes, boudin noir, hachis, salami, petit pain
- Сельдь, сыр Гауда, кровяная колбаса, фарш (свежий), фрикаделька, ржаная булочка

Rheinischer Sauerbraten

€ 15,50

- Rhenish sour beef, baised and served with a gingerbread – raisins sauce, potato dumplings, red cabbage and stewed apples
- Estofado de vaca al vinagre una salsa pan de especias – pasas, Lombarda, compota de manzanas
- Manzo brasato all'agro in salsa di panpepato e uvetta, cavolo rosso e mele cotte
- Rôti de Boeuf braise á l' aigre une sauce pain d'épice – raisins, servi avec des quenelles de pommes de terre, chou-rouge et compote de pommes
- Тушеное жаркое в пряном соусе с изюмом, картофельные кнедли, красная капуста, яблочный мусс

Hämchen (gekochtes Eisbein)

€ 17,50

- boiled knuckle on sauerkraut with mashed potatoes, bacon and onions
- codillo hervido el chucrut con puré de patatas, tocino y cebolla
- nocca bollito su crauti con purè di patate, pancetta e cipolle
- knuckle bouillie sur la choucroute avec pommes de terre en purée, bacon et les oignons
- Варёная свиная ножка с квашеной капустой, картофельным пюре, беконом и луком

Kölsche Rippchen

€ 14,70

- smoked thick rib with apple red cabbage, Black Beer Sauce and potato dumplings
- costilla ahumada gruesa con manzana col roja, salsa de cerveza negro y albóndigas de patata
- affumicato costola di spessore con mela cavolo rosso, Nero Birra salsa e gnocchi di patate
- nervure épaisse fumée avec la pomme du chou rouge, Sauce à la bière noire et boulettes de pommes de terre
- Копчёные толстые рёбра с яблоком, красной капустой, тёмным пивным соусом и картофельные кнедли

Bremer Spezialitäten

Specialties of Bremen **Especialidades de Bremen** **Specialità di Brema** **Spécialités de Brême**
Бременские специальности

Labskaus

€ 14,50

- Potato dish of salted beef and beetroot with beetroot, gherkins, pickled herring and two fried eggs
- Plato de la patata de carne salada y remolacha con remolachas, pepinillos, arenque en vinagre y dos huevos fritos
- Patate piatto di carne salata e barbabietole con le barbabietole, cetrioli, aringhe in salamoia e due uova fritte
- Plat de pommes de terre de bœuf salé et de betteraves aux betteraves, cornichons, hareng mariné et deux œufs sur le plat
- Блюдо из солёной говядины, картофеля, свёклы и огурца с маринованной сельдью и яишница

Bremer Knipp

€ 12,50

- A specialty of pork, onions and oatmeal - fried crisp and served with fried potatoes, stewed apples and a gherkin
- Knipp bremense, una especialidad de carne de cerdo, cebolla y semola de avena frito crujiente con patatas salteadas, compota de manzana y pepinillo
- „Knipp“: Una specialità composta da carne di maiale, cipolle e avena tritata, il tutto arrostito croccante, con patate al forno, composta di mele e cetrioli
- «Knipp» Une spécialité à base de porc, d'oignons et de purée d'avoine égrugée, poêlé de façon croustillante, servi avec des pommes de terre sautées, compote de pommes et un cornichon
- Блюдо из свинины, лука и овсянки, жареный картофель, соленые огурцы и яблочный мусс

Gefüllte Rinderroulade

€ 16,50

- filled cattle roulade with vegetables, sauce and boiled potatoes
- llenado del trino de ganado con verduras, salsa y patatas cocidas
- pieno di involtino di bestiame con verdure, salsa e patate bollite
- rempli roulade de bétail avec des légumes, de la sauce et des pommes de terre bouillies
- Говяжий рулет с овощами, соусом и отварным картофелем

Kohl & Pinkel (Okt. - Feb.)

€ 18,50

- Kale, served with Kasseler meat, bacon and two different sausages, potatoes
- Col verde, cerdo, tocino y dos salchichas diferente, patatas
- Cavolo verde, maiale, lardo e due salsicce diferente, patate
- Chou vert, cote de porc, lard et deux saucisses différent, pommes de terre
- Зелёная капуста с копчёной свиной, варёной колбасой, бекон, пинкель и картофель

Die Bremer Platte

€ 26,80

- Plate with bremen speciality for 1-2 persons
- Plato con especialidades de Bremen para 1-2 personas
- Piatto a brema specialità a 1-2 persone
- Assiette avec brêmoise spécialité en 1-2 personnes
- Тарелка с Бременскими специальностями на 1-2 персоны

Fischgerichte

fish **pescado** **pesce** **poisson** **рыба**

Bremer Pannfisch

€ 18,90

- Fillets of salmon, coalfish and redfish, served with a Dijon-mustard sauce and fried potatoes
- Pescado bremense de sartén, trozos de filete de salmon, locha y merluza con una salsa de mostaza y patatas doradas salteadas
- Filetti di salmone, cobite, nasello, con salsa alla senape di Digione e patate arrostitite
- Poêle de poisson brêmoise Filets de saumon, de loche de rivière et de merlu avec sauce à la moutarde de Dijon et pommes de terre sautées
- Лосось, окунь, филе озёрного лосося, горчиный соус и жареный картофель

Lachsforellenfilet	€ 16,50
<ul style="list-style-type: none"> • salmon trout filet roasted on the silver skin, marinated leaf salads with fruit, herb butter and dill potatoes • salmón trucha filete asado en la piel de plata, ensaladas de hojas maceradas con frutas, mantequilla de hierbas y patatas eneldo • salmone filetto di trota arrostito sulla pelle argento, insalate a foglia marinate con frutta, burro alle erbe e patate all'aneto • filet de truite saumonée rôti sur la peau d'argent, salades vertes marinées avec des fruits, beurre aux herbes et pommes de terre à l'aneth • Жареное филе кумжи с серебряной кожей, листья маринованного салата с фруктами и картофель 	
Kutterscholle „Finkenwerder Art“	€ 18,70
<ul style="list-style-type: none"> • Grilled plaice with bacon and onions, potatoes and cucumbers-green beans salad • Platija a la parrilla, tocino y la cebolla, pepinos y frijoles-ensalada, papas hervidas • passera di mare alla griglia, pancetta e cipolla, cetrioli e fagioli-insalata patate bollite • carrelet grillé, bacon et oignon, concombre et haricots-salade, pommes de terre bouillies • Камбала с жареным луком и беконом, варенная картошка и салат 	
Matjesdoppelfilet „Hausfrauenart“	€ 14,90
<ul style="list-style-type: none"> • fillets of Matie herring served with salad and buttered potatoes • filetes de arenque joven, ensalada, patatas en mantequilla • filetti di aringa giovane, insalata, patate lesse al burro • filets de hareng franc avec petite salade et pommes de terre au beurre • Селёдка с варёным картофелем и салатом 	
Fleischgerichte	
Meat Specialties Especialidades de carne Specialità di carne Spécialités de viande мясные блюда	
StäV - Teller	€ 19,70
<ul style="list-style-type: none"> • Medallions of the pork, mediterranean vegetables and rice • Medaillones de cerdo, con verduras y arroz • Medaglioni di maiale con verdure e riso • Médaillons de porc sur petits légumes et riz • Свиные медальоны с овощами, рисом, запечённой руколой 	
Rumpsteak (300gr.)	€ 26,90
<ul style="list-style-type: none"> • Rumpsteak (300 g) with beans in bacon, herb butter and a baked potato with sour cream • Rosbif (300 g) con los granos de tocino, mantequilla de hierbas y una papa al horno con crema agria • Roastbeef (300 g) con fagioli in pancetta, burro alle erbe e una patata al forno con panna acida • Rosbif- steak (300 g) avec des haricots dans du bacon, beurre Herb et une pomme de terre cuite au four avec la crème sure • Говяжий стейк (300гр.) с фасолью в беконе, запечённый картофель с сметаной 	
Rosa gebratene Entenbrust	€ 23,90
<ul style="list-style-type: none"> • Roasted duck breast with polenta, sugar peas, carrot and balsamic jus • Frito Pechuga de pato con tirabeques, mantequilla, polenta, zanahorias, salsa de balsámico • Petto d'anatra fritto con mangiatutto, polenta, carote, salsa di balsamico • Frit magret de canard avec mangetout, polenta, carottes, sauce balsamique • Рибай (стейк 300гр.) с овощами, с пряным маслом и картофельные крокеты 	
StäV Schnitzel	€ 15,70
<ul style="list-style-type: none"> • Breaded pork escalope, served with French fries and a salad on the side • Escalopa con patatas fritas y una ensalada • Cotoletta con patate fritte e insalata • Escalope avec frites et salade • Панированная свиная отбивная, картошка фри и салат 	
-wahlweise mit Champignonrahmsauce-	€ 2,50
Optional with mushroomsauce / Facultativo salsas de champinones	
Facoltativamente salse di funghi / Au choix sauce aux champignons	
С грибным соусом	

Gegrillte Schweinshaxe € 16,70

- Grilled knuckle of pork with sauerkraut, black beer sauce and potato dumplings
- Pierna de cerdo con chucrut, salsa de cerveza negro y albondiga de patata
- Stinco di maiale con crauti, salsa di birra nera e gnocci di patate
- Jarret de porc avec choucroute, sauce à la bière noire et boulettes de pommes
- Жареная свиная ножка с квашеной капустой, чёрным пивным соусом и кнели

„DIE STÄV ENTE“ € 23,90

- Half duck «crisp and crusty from the oven» served with gravy, homemade red cabbage and potato dumplings
- Medio pato «crujiente del horno» con salsa propia, col lombarda casera y albóndigas de patatas
- Mezz' anatra «croccante dal forno» con salsa propria, cavolo rosso casalinga e canederli di patate
- Un demi-canard «corquante du four» sur sa propre sauce avec chou-rouge «à la maison» et boules de pommes de terre
- Половина утки запечённая в собственном соку, красная капуста, картофельные кнели

DAS „ALTKANZLER - FILET“ € 8,90

- „The filet of the ancient Chancellor“ - Cultic curried sausage - with french fries
- „El filete del Canciller anciano“ Salchicha de curry culto - con patatas fritas
- „Il filetto del Cancelliere anziano“ la salsiccia al curry leggendaria - con patatas fritte
- „Le filet du Chancelier ancien“ la saucisse de curry pommes frites
- Известная Берлинская карри колбаска, картофель фри

Hausgemachter Schweinebraten € 13,50

- Home - made Roast Pork served with potato dumplings and red cabbage
- Asado de cerdo casero con col lombarda y bolas de masa hervida
- Arrosto di maiale alla casalinga con cavolo rosso e gnocchi
- Rôti de porc «maison» avec chou-rouge et dumplings
- Жаркое из свинины с красной капустой, картофельные кнели

Original Tafelspitz € 17,90

- Boiled beef with bouillon potatoes and apple-horseradish sauce
- Carne de vaca, manzana-rábano picante salsa, patatas caldosas
- Bollito di manzo, patate cotte nel brodo, salsa di mela-rafano
- Bouilli de boeuf, pommes au bouillon, sauce au pomme-raifort
- Варёная говядина ,картошка ,соус из хрена с яблоком

Gebratene Kalbsleber "Berliner Art" € 18,90

- Fried calf's liver "Berlin style" with mashed potatoes, glazed onions, apple slices and black beer sauce
- Hígado de ternera frito "estilo berlinés" con puré de patatas, cebollas glaseadas, rodajas de manzana y salsa de cerveza negro
- Fegato di vitello fritto "berlinese" con purè di patate, cipolle glassate, fette di mela e salsa di birra nera
- Foie de veau frit "style Berlin" avec pommes de terre en purée, oignons glacés, des tranches de pomme et sauce à la bière noire
- печень телёнка жареная по Берлинский, кольца яблока, лука, картофельное пюре и чёрный пивной соус

Bentheimer Ecke

„Die StäV Bremen setzt sich für den Erhalt und die Nutzung des Bunten Bentheimer Schweins ein. Die beinahe ausgestorbene Schweinerasse mit langer Zuchtgeschichte liefert beste Fleischqualität, die man sieht und schmeckt! Wir geben ihr eine Zukunft und sorgen mit unseren Spezialitäten und frischem Fleisch dafür, dass der besondere Geschmack zurück an die Esstische findet.“

Stielkotelette paniert (450gr.) € 18,90

- porc chop with salad, fried potatoes and herbs butter
- chuleta de cerdo, ensaladas, patatas asadas, mantecas aromatizadas
- costoletta di maiale impanata, insalate, patate arrosto, burri composti
- Côte de porc panée, salades, pommes de rôties, beurres composés
- Костица (мясо на кости) панированная в сухарях, жаренная картошка, масло с пряностями, салат

Hausgemachte Bentheimer Sülze

garniert mit frischen Salaten, Essiggemüse, Remouladensauce und Bratkartoffeln € 15,70

- porc-meat in aspic, salad, mix pickles, rémoulade, roast potatoes
- credo en gelatina, ensaladas, salsas remolada, patatas asadas
- maiale in gelatina, insalate, salse rémoulade, patate arrosto
- porc en gelée, salades, sauces rémoulade, pommes de terre rôties
- Домашний студень, салат, овощи в укусе, жаренная картошка, ремулад

Gulaschsuppe

vom Bentheimer Schwein mit frischen Paprika und Champignons, dazu Baguette € 7,50

- goulash soup, peppers, mushrooms, bread
- sopa de gulasch, pimientos, champiñones, pan
- minestra di gulasch, peperoni, funghi, pane
- potage goulache, poivrons, champignons de paris, pain
- Суп-гуляш с болгарским перцем, шампиньонами, хлеб

Vegetarische Speisen

Vegetarian dishes **Platos vegetal** **Piatti vegetariani** **Plats végétariens** вегетарианское меню

Vegetarische Gemüsepfanne

€ 10,90

- vegetarian vegetable pan baked in tomato sauce with feta cheese
- Pan vegetariano vehículo al horno en salsa de tomate con queso feta
- pan vegetariano al forno in salsa di pomodoro con formaggio feta
- pan végétarien cuit dans une sauce tomate avec du fromage feta
- Запечённые овощи в томатном соусе с сыром фета

Die Backkartoffel

gefüllt mit Sour Cream und Salaten

€ 8,70

- baked potato filled with sour cream and salads
- patata al horno relleno de crema agria y ensaladas
- patate al forno farcito con crema acida e insalate
- pomme de terre farcie rempli de crème sure et salades
- Запечённый картофель , сметана и салат

gefüllt mit Currygemüse

€ 9,70

- Baked potato stuffed with vegetable curry
- Papa al horno rellena con curry de verduras
- Patate al forno ripieni di verdure al curry
- Pomme de terre farcie aux légumes au curry
- Запечённый картофель, овощи карри

Spaghetti „Pesto“

€ 10,70

- Spaghetti „pesto“ with olive oil, rocket, dried tomatoes and Parmesan
- Espagueti „pesto“ con aceite de oliva, rúcula, tomates secados al sol y parmesano
- Spaghetti „pesto“ con olio d'oliva, rucola, pomodori secchi e parmigiano
- Spaghetti „pesto“ avec huile d'olive, roquette, tomates séchées au soleil et parmesan
- Спагетти Песто, сушеные помидоры, руккола и пармезан

Flammkuchen „StäV Spezial“

€ 10,70

- Flammkuchen „StäV Spezial“ with mixed salad, tomatoes, sunflower seeds, parmesan, tomato sauce and cheese
- Flammkuchen „StäV Spezial“ con ensalada mixta, tomates cereza, pipas de girasol, queso parmesano, salsa de tomate y queso
- Pizza alsaziana (Flammkuchen) „StäV Spezial“ con insalata mista, pomodorini ciliegia, semi di girasole, parmigiano, salsa al pomodoro e formaggio
- La tarte flambée „StäV Spezial“ avec salade compose, tomates cerises, graines de tournesol, parmesan, sauce tomate et fromage
- Разные виды салата, помидоры черри, семечки подсолнуха, сыр- пармезан, томатный соус, сыр

Kinderkarte

Childrens' menu **menú infantil** **menù per bambini** menu enfant

Goldgräber

€ 5,90

- Home-made Chicken Nuggets with french fries
- Nuggets de pollo con papas fritas
- Pepite di pollo con patatine fritte
- Nuggets de poulet maison avec des frites
- Домашние наггетцы с картошкой фри

Mafioso

€ 4,50

- Small portion of spaghetti with tomato sauce
- Pequeña porción de espaguetis con salsa de tomate
- Piccola porzione di spaghetti con salsa di pomodoro
- Petite portion de spaghettis à la sauce tomate
- Спагетти с томатным соусом

Pommes

€ 3,50

- French fries with ketchup & mayo
- Patatas fritas con la salsa de tomate y Mayo
- Patatine fritte con ketchup e Mayo
- Frites avec du ketchup et Mayo
- Картошка фри

Minions

€ 6,90

- Tarte flambée with tomato sauce ans cheese
- Tarte gratinado con salsa de tomate y queso
- Tarte au gratin con salsa di pomodoro e formaggio
- Tarte au gratin avec une sauce tomate et fromage
- Запечённая лепёшка с томатным соусом и сыром

Flammkuchen

Tarte flambee **tartas flambeadas** **flammkuchen (pizza alsaziana)** tartes flambées Запечённая лепёшка

Der Original Elsässer

€ 8,50

- The original Alsatian with fatless bacon and onions
- El original de la Alsacia, con panceta magra y cebolla
- L'originale Alsaziana con speck magro e cipolle
- L'original Alsacienne avec bacon maigre et oignon
- Оригинальная с беконом и луком

zusätzlich mit Käse gratiniert

€ 9,20

additionally gratinated with cheese / adicionalmente gratinado con queso
aggiuntivo gratinata al formaggio / sur demande : gratinée au fromage
+ Запечённая с сыром

Der Herzhafte

€ 9,70

- The Hearty topped with rocket, tomato-sauce, cheese and ham
- El sabroso, con rúcula, salsa de tomate, queso y jamon
- Il saporito con rucola, salsa al pomodoro, formaggio e prosciutto
- Le savoureux avec roquette, sauce tomate, fromage et jambon
- Руккола, сыр, ветчина, томатный соус

Flammkuchen Curryhähnchen

€ 10,90

- with chicken, curry - sour cream, cheese and rocket
- con pollo, salsa de curry, Quesos y rúcula
- con pollo, salsa de curry, formaggio e rucola
- avec poulet, sauce curry, fromage et roquette
- С куриной грудкой в соусе карри, сыр и руккола

Flammkuchen Lachs

€ 12,50

- with salmon, herb sauce, onions and cheese
- con salmón, salsa de hierbas, cebolla y queso
- con salmone, salsa alle erbe, cipolle e formaggio
- avec saumon, sauce aux herbes, oignons et fromage
- С лососем, сметана, лук и сыр

Der Mediterrane	€ 11,70
<ul style="list-style-type: none"> • with onions, olives, dried tomatoes and feta cheese • con cebolla, aceitunas, tomates secos y queso feta • con le cipolle, olive, pomodori secchi e formaggio feta • avec des oignons, olives, tomates séchées et fromage feta • С луком, оливками, вялеными помидорами и сыр фета 	
Für den kleinen Hunger	
For the smaller appetite Para el apetito menor Per l'appetito più piccolo Pour le petit appétit Маленький перекус	
Halve Hahn	€ 4,10
Gouda cheese in rye – roll / Gouda Quesos en panecillo de centeno Gouda formaggi al panino di segale / Gouda fromages en petit pain de seigle Ржаная булочка с сыром Гауда	
Kölsche Kaviar	€ 3,90
Black pudding in rye – roll / Morcilla en panecillo de centeno Sanguinaccio al panino di segale / Boudin noir en petit pain de seigle Ржаная булочка с кровяной колбасой	
Mettbrötchen	€ 4,10
Minced meat in rye – roll / carne picada en panecillo de centeno carne tritata al panino di segale / viande hachée en petit pain de seigle ржаная булочка со свежим свиным фаршем	
Matjesbrötchen	€ 5,20
White herring (matie) in rye – roll / arenque matjes en panecillo de centeno aringa Matjes al panino di segale / hareng Matjes en petit pain de seigle Ржаная булочка с сельдью	
Boulette im Brötchen	€ 4,90
Meatball in a bun / albóndiga en bollo / polpette in panino / boulettes de viande en petit pain de seigle / 3 маленькие фрикадельки в ржаной булочке	
Dessert	
Dessert Postre Dessert Dessert десерт	
Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 5,50
<ul style="list-style-type: none"> • Jellied red berries and vanilla-sauce • Budín de frutas (frescas) coloradas de Bremen con una salsa de vainilla • Dessert a base di frutti di bosco con sugo di vaniglia • Compote refroidie de fruits rouges, épaissie avec de la fécule avec sauce à la vanille • Ягоды в собственном соку с ванильным соусом 	
Apfelstrudel warm	€ 5,80
<ul style="list-style-type: none"> • warm apple strudel with custard and cream • Strudel de manzana caliente con crema pastelera y nata • caldo strudel di mele con crema pasticcera e panna • chaud apple strudel avec une sauce à la vanille et de la crème • Тёплый яблочный штрудель с ванильным соусом и сливки 	
Der Süße Flammkuchen	€ 9,50
<ul style="list-style-type: none"> • The sweet ones topped with apples on a cinnamon cream sauce flambé with Calvados on request • Los dulces con mazanas, crema de canela, flambeado al calvados a su ruego • I dolci con mele, panna alla cannella, a richiesta flambé al Calvados • Les sucrés avec pommes, sur crème épaisse à la cannelle, sur demande flambées au calvados • Сладкий горячий пирог с яблоками и корицей 	
Blaubeercrêpes	€ 6,00
<ul style="list-style-type: none"> • Blueberry crepe • Crêpes de arándanos • Crespella di mirtilli • Crêpes aux myrtilles • Блины с голубикой 	