

Suppen und Vorspeisen

1. Bremer Festtagssuppe ^{1,3,7,9,6,10,31}
mit Eierstich, Gemüsestreifen und Hühnerfleisch € 5,80
2. Hausgemachte Tomatencremesuppe mit
Kräuter und Sahnehäubchen € 5,00
3. Fischsuppe „Helgoland“ ^{1,4,9,6,10,31}
mit Fischfilets, Gemüse und Kartoffelwürfel € 6,80
4. Grüne Granatsuppe ^{2,4,7,8,9,44,6,10,31}
mit frischen Nordseekrabben und Rahm verfeinert € 6,80
5. Matjesröllchen auf Hausfrauensauce ^{3,7,44,39}
mit Äpfel und Zwiebeln € 7,80
6. Bunter Shrimps-Salat „Bremer Art“ ^{10,44,39}
mit Tomaten, Gewürzgurke und Zwiebeln
in Kräutervinaigrette auf Eisbergsalat € 9,80
7. Hausgemachtes Griebenschmalzbrot € 4,50
1 Scheibe Vollkornbrot mit Griebenschmalz

Vegetarische Gerichte und Salate

8. „Waldpilzpfännchen“ in der Pfanne serviert“ € 9,80
Verschiedene Pilze und Zwiebeln in Rahmsauce mit Fafalle
9. „Gemüsepfännchen“ Buntes Gemüse mit Salzkartoffeln € 9,80
Hollandaise und Spiegelei
10. Champignons Röhreipfanne ^{7,3,10} € 10,50
mit Zwiebeln und Bratkartoffeln dazu ein kleiner Salat
11. Kleiner Salatteller mit verschiedene Salate und einem € 5,80
Senf- Kräuter dressing ^{1,7,10}
12. Großer Salatteller mit verschiedene Salate ^{1,7,10} € 7,50
und einem Senf- Kräuter dressing
13. Bunter Salatteller mit gegrillten Putenbruststreifen € 11,50
und einem Senf-Kräuter dressing
14. Bunter Salatteller mit gegrillten Fischfilets € 12,50

und einem Senf-Kräuterdressing

Bremisch

27. Hausgemachtes Knipp^{1,10} € 10,80
mit herzhaften Bratkartoffeln und Gewürzgurke
28. Hausgemachtes Knipp^{1,10} € 11,80
mit herzhaften Bratkartoffeln, Gewürzgurke und Apfelmuss
30. Bremer Labskaus^{10,32} € 11,50
mit Spiegelei, rote Bete, Gewürzgurke und Hering
33. Bremer Teller^{1,10,32,44} € 15,00
Hausmacher Knipp mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke
Bremer Labskaus, Spiegelei, Rote Bete,
Hering und Gewürzgurke



Von Allen geliebt

Unsere Schnitzel aus dem Hause T.V. Concordia

34. Schweineschnitzel „Wiener Art“^{1,3,7,44} € 11,50
mit Pommes frites und Salat
35. Schweineschnitzel „Balkan Art“ (scharf)^{3,1,44} € 13,80
mit einer herzhaften Paprika-Tomaten-Currysauce
dazu Pommes frites
36. Schweineschnitzel „Jäger Art“^{1,7,3} € 14,50
mit Champignonrahmsauce dazu herzhaft Bratkartoffeln
37. Bremer Krüstchen“ (Schweineschnitzel (paniert)^{1,7,3} € 14,50
mit glasierten Zwiebeln und Spiegelei dazu Pommes
38. Putenschnitzel (paniert) mit bunten Gemüse^{,3,7,44,31} € 14,80
Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln
39. Paniertes Rindersteak “a la Chef“^{1,3,7,10,31,44} € 19,80
Roastbeef gefüllt mit Senf, Zwiebel und paniert
dazu herzhaft Bratkartoffeln und Salat

Grillspezialitäten

40. Putensteak vom Grill ^{1,3,7,10,44} € 13,80
mit Champignons und Zwiebeln, Kräuterbutter Pommes frites
und Salat
41. Schweinesteak "Schnoor" ^{1,3,7,10,44} € 13,80
mit Champignons, Zwiebeln und Pommes frites
dazu ein kleiner Salat
42. „Scharfer Roland“ in der Pfanne serviert (scharf) ^{1,12} € 13,80
Schweinesteaks auf Paprika, Champignons, Zwiebeln
und Erbsen dazu Bratkartoffeln
43. „Grillpfännchen“ ^{1,7,12} € 15,90
Schweinesteak und Putensteak mit Champignonrahmsauce
buntem Gemüse, Sauce Hollandaise und herzhaften Bratkartoffeln
44. Rumpsteak vom Angusrind ^{1,7,3} € 18,80
mit Champignons und Zwiebeln, Kräuterbutter
dazu Bratkartoffeln und Salat
45. Grillteller“ Balge“ ^{1,3,10,44} € 19,50
mit Steaks vom Schwein, Rind und Pute,
Champignons und Zwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln
und Salat

Gerichte mit Fafalle (Italienische Schmetterlingsnudeln)

46. Seelachsfiletstreifen in Champignonrahmsauce, Zwiebeln € 13,80
Tomatenwürfel und Fafalle dazu einen kleinen Salat ^{1,10,7}
47. Geschnetzeltes von der Pute mit Champignons und Zwiebeln € 13,80
in Rahmsauce mit Fafalle und ein kleiner Salat ^{1,7}
48. „Stroganoff“ Rinderstreifen in einer Sauce aus Senf, Zwiebeln, € 15,80
Gewürzgurken und Champignons mit Fafalle ^{1,7},
und einen kleinen Salat



Gerichte mit Fisch

15. „Nordseeschmaus“ Matjesfilet und Nordseekrabben ^{3,7,10,44} € 18,80
Kräuterrührei, Bratkartoffeln und einer Salatgarnitur
16. „Matjesteller“ 2 Doppelt Matjesfilet an Hausfrauensauce €13,80
mit Äpfel, Gewürzgurke und Zwiebeln
herzhaften Bratkartoffeln und einer Salatgarnitur
17. Bremer Pannfisch ^{1,7,10} € 13,50
gegrilltes Seelachsfilet auf Bratkartoffeln mit Speck und
Zwiebeln in einer leichten Senfsauce und einem bunten Salat
18. Schollenfilets Finkenwerder Art^{1,2,3,10,44} € 15,80
gebratene Schollenfilets mit Speck und Zwiebel
dazu herzhaft Bratkartoffeln und einer Salatgarnitur
19. Schollenfilets „Büsumer Art“ ^{1,2,3,7,10,44} € 21,50
Gebratene Schollenfilets mit frischen Nordseekrabben
herzhaft Bratkartoffeln und einer Salatgarnitur
20. „Granatteller“ ^{1,7,3,10,44} € 21,50
frische Nordseekrabben mit 2 Spiegeleier
herzhaften Bratkartoffeln und einer Salatgarnitur
21. Fischgrillteller „Johann Focke“ ^{1,2,3,10,44} € 14,80
Filets von der Scholle, Seelachs und Seehecht
auf Krebsbuttersauce mit Salzkartoffeln und Salatanlage
22. Großer Fischteller mit Shrimps ^{1,2,3,10,44} € 18,90
mit drei verschiedene Fischfilets, von der Scholle
Seehecht, Seelachs und Shrimps, Krebsbuttersauce
Salzkartoffeln und Salat



Dessert

- | | | |
|------|--|--------|
| 50.. | Bremer Apfelschaum ⁷
leichte Köstlichkeit aus Hausgemachten Apfelkompott
Sahne und Zimt | € 4,00 |
| 51. | Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne ^{7,44} | € 4,80 |
| 52. | Vanilleeis mit Schokosplitter ^{3,7}
Eierlikör und Sahne | € 5,80 |
| 53. | Fürst Pückler Eis ^{3,7,44}
Auf warmen Fruchtspiegel und Sahne | € 5,80 |



- | | | |
|------|--------------------------------------|--------|
| 152. | Tasse Kaffee (mit oder ohne Koffein) | € 2,10 |
| 145. | Espresso | € 2,00 |
| 146. | Doppelter Espresso | € 2,80 |
| 147. | Cappuccino | € 2,50 |



**Liebe Gäste, sind Sie Allergiker, von Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen,
speisen Sie vegetarisch oder vegan,
teilen Sie uns dies bitte mit.**

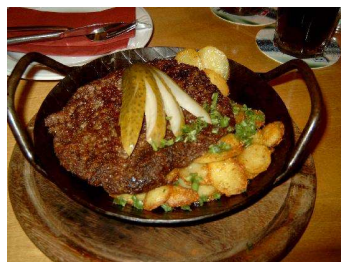
Allergene:

1. **Gluten** und Erzeugnisse daraus
2. **Krebse** und Erzeugnisse daraus
3. **Eier** und Erzeugnisse daraus
4. **Fisch** und Erzeugnisse daraus
5. **Erdnuss** und Erzeugnisse
daraus
6. **Soja** und Erzeugnisse daraus
7. **Milch** und Erzeugnisse daraus
inkl. Laktose
8. **Schalenfrüchte** und
Erzeugnisse daraus
9. **Sellerie** und Erzeugnisse daraus
10. **Senf** und Erzeugnisse daraus
11. **Sesam** und Erzeugnisse daraus
12. **Schwefeldioxid** und Sulfite

13. **Lupine** und Erzeugnisse daraus
14. **Weichtiere** und Erzeugnisse
daraus

Inhaltsstoffe:

- 31 = mit Farbstoffen
- 32 = mit Nitritpökelsalz
- 33 = mit Antioxidationsmittel
- 36 = geschwärzt
- 37 = gewachst
- 38 = mit Phosphat
- 39 = mit Süßungsmittel
- 40 = schweinefleischfrei
- 41 = mit Wein
- 44 = mit Konservierungsstoff



Bremer Knipp

Knipp (auch Hackgrütze oder Hackewack, im hannoverschen Raum auch „Pfannenschlag“) ist eine der Pinkel verwandte Grützwurst. Sie ist eine Spezialität in Bremen sowie in einigen Regionen in Niedersachsen.

Hergestellt wird Knipp aus Hafergrütze, Schweinskopf, Schweinebauch, Schwarte, Rinderleber und Brühe, gewürzt mit Salz, Piment und Pfeffer. Üblicherweise wird Knipp in ca. 30 cm langen und 10-15 cm dicken Würsten als „Stange“ oder „Rolle“ verkauft.

Angeboten und verzehrt wird die Grützwurst gebraten, nur mit Brot, oder mit Brat- oder Salzkartoffeln und Gurke, süßsaurem Kürbis, Sauerkraut, Apfelmus und Roter

Bete oder auch kalt oder warm auf Vollkornbrot. In Oldenburg wird Knipp als
Hackgrütze bezeichnet.
Knipp galt lange als „Arme-Leute-Essen“