

HERZLICH WILLKOMMEN

*WELCOME*

SPEISE  
&  
GETRÄNKEKARTE

*MENU*



DIE TRADITIONS-GASTRONOMIE

# BREMER RATSKELLER

— SEIT 1405 —

Bremer Ratskeller • Am Markt • 28195 Bremen

Tel: 0421-32 16 76 / Fax: 0421-33 78 121

[www.ratskeller-bremen.de](http://www.ratskeller-bremen.de)

[info@ratskeller-bremen.de](mailto:info@ratskeller-bremen.de)



**SEHR GEEHRTE GÄSTE,  
SEHR GEEHRTE BUTEN- UND BINNENBREMER,**

wir heißen Sie herzlich Willkommen  
im UNESCO-Weltkulturerbe  
Bremer Rathaus und Bremer Ratskeller!

Genießen Sie bremische und internationale Speisen  
aus der abwechslungsreichen Speisekarte,  
folgen Sie Weingott „Bacchus“ durch die ausgezeichnete  
Weinkarte und fühlen Sie sich in unseren  
über 600 Jahre alten Gemäuern einfach nur wohl.

Für Wünsche und Anregungen stehen wir Ihnen jederzeit  
sehr gerne zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit,  
sagen „zum Wohle“ und hoffen, Sie verbringen  
ein paar schöne Stunden in der „Guten Stube Bremens“!

**Fritz Oliver Rößler**  
Geschäftsführer

**Arnd Feye**  
Geschäftsführer

## VORSPEISEN

### *Starters*

Nr. 20 "Bremer Keller-Snack" 

Quark mit Radieschen und Meerrettich verfeinert,  
Bärlauch-Mayonnaise und Zitronen-Schmand <sup>8 a g</sup>

*„Bremen cellar snack“ curd cheese refined with radish and horseradish, wild garlic mayonnaise and lemon sour cream*

€ 6,50

Nr. 21 Hausgebeizter Lachs

auf lauwarmem Kartoffelpuffer und gepfeffertem Gurkensalat <sup>a e d</sup>

*„Homemade marinated salmon“*

*on lukewarm potato pancake and peppered cucumber salad*

€ 12,50

Nr. 22 Gratiniertes Ziegenkäse,  

mariniert mit Thymian und Honig auf Blattsalaten der Saison mit Hausdressing <sup>8 a e f g i j n</sup>

*Gratinated goat cheese marinated with thyme and honey on seasonal leaf salad with homemade dressing*

€ 9,90

Nr. 25 Griebenschmalz aus dem Weckglas mit Schwarz- und Graubrot 

*Pork drippings with black and brown bread*

€ 5,50

Nr. 31 Kleiner Salatteller mit Croûtons, Parmesanhobel, Gurke, 

Tomate und Hausdressing <sup>a e f g i j n</sup>

-als Vorspeise-

*Crispy seasonal leaf salad with bread croutons, parmesan cheese, cucumber, tomato and homemade dressing*

-as a starter-

€ 5,20

zu allen Vorspeisen servieren wir Baguette vom Bremer Traditionsbäcker <sup>a</sup>

*We serve baguette from the Bremer traditional bakery to all starters*

## AUS UNSEREN SUPPENKESSELN

### *From our soup kettles*

Nr.11 Bremer Kartoffelsuppe mit krossem Speck <sup>5 a b e d f g i j n</sup>


*Bremen style potato soup with crispy bacon*

€ 5,50

Nr. 12 Traditionelle Festtagssuppe mit Rindfleisch, Eierstich und Gemüse <sup>a b e d f g i j n</sup> 

*Traditional consommé with beef, strips of vegetables and egg royale*

€ 5,90

Nr. 13 Vegane Kokos-Chili-Crème-Suppe mit Chilifäden und frischen Kräutern <sup>j n</sup> 

*Vegan coconut chili cream soup with chili pepper strips and fresh herbs*

€ 5,90

## UNSERE BELEGTEN LANDBROTE

### *Our country bread*

Nr.32 Butterbrot mit Ammerländer Katenschinken  
und Gewürzgurkenstreifen <sup>a g 2 8 10</sup>

*Slice of bread and butter with Ammerländer smoked ham and sticks of pickles*

€ 9,50

zusätzlich mit 2 Spiegeleiern <sup>c</sup>

*added with 2 fried eggs*

€ 10,80

Nr.33 Butterbrot mit Greetsieler Krabben 100g  
und 2 Spiegeleiern <sup>a b c g</sup>

*Slice of bread and butter with Greetsieler crabs 100g and 2 fried eggs*

€ 18,90

Nr.34 Radieschen-Frischkäse auf Landbrot garniert mit jungen Blattsalaten,  
Radieschen und frischen Kräutern <sup>a g</sup>

*Radish cream cheese on country bread with young leaf salad, radish and fresh herbs*

€ 7,50

Nr.35 Butterbrot mit Zwiebelmett, frischem Lauch,  
grobem Pfeffer und Senfgurken <sup>a g i 8 10</sup>

*Slice of bread and butter with minced meat with onions, fresh leek,  
course pepper and gherkins pickled with mustard seeds*

€ 8,20

Nr.36 Butterbrot mit Friesisch Blue  
*-halbfester Blauschimmelkäse aus Kuh-Rohmilch-*  
von der Backenholzer Hof-Käserei mit jungen Blattsalaten  
und Feigen-Senf <sup>a g k</sup>

*Slice of bread and butter with Friesisch Blue  
-half baked blue cheese from cow raw milk-  
with young leaf salad and fig mustard*

€ 11,80

## SALATE

### *Salads*

Nr. 26 Knackige Blattsalate mit Croûtons, Parmesanhobel, Gurke, Tomate, Hausdressing und Baguette vom Bremer Traditionsbäcker   
Crispy seasonal leaf salad with bread croutons, parmesan cheese, cucumber, tomato, homemade dressing and baguette  
€ 9,50

Nr. 29 Knackige Blattsalate mit Croûtons, Parmesanhobel, Gurke, Tomate, Hausdressing, gebratenen Putenbrust-Streifen und Baguette vom Bremer Traditionsbäcker  
a c d e f g i j n  
Crispy seasonal leaf salad with bread croutons, parmesan cheese, cucumber, tomato, homemade dressing, fried strips of chicken breast and baguette  
€ 15,80

## VEGETARISCH & VEGAN

### *Vegetarian & vegan*

Nr. 76 Kartoffel-Gnocchi gefüllt mit getrüffeltem Ziegenkäse mit Champignons auf Blattspinat in Rahm   
Potato gnocchi filled with truffled goat cheese with mushrooms on cream leaf spinach  
€ 14,20

Nr. 78 „Falafel Burger“   
Kichererbsen-Bratlinge mit gegrilltem Gemüse und Dijonsenf-Kokos-Dip  
“Falafel Burger” Fried chick peas ball with grilled vegetables and dijon mustard coconut dip  
€ 13,50



## NORDISCH & RUSTIKAL

### *Our Nordic & rustic favorites*

Nr. 51 Traditionelles Bremer Seemannslabskaus    
aus gepökelter Ochsenbrust und Stampfkartoffeln mit Rollmops,  
2 Spiegeleier, Rote Bete und Gewürzgurkenstreifen 3 5 e d k  
Traditional Bremen style “Seemannslabskaus” made of corned beef and mashed potatoes with 2 fried eggs,  
pickled herring, beetroot and strips from gherkin  
€ 11,90

Nr. 52 Original Bremer Knipp   
Kross gebratene Hafergrützwurst vom Schwein,  
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Gewürzgurkenstreifen und Apfelkompott 3 4 5 7 8 9 a  
Crispy fried Haggis style oat grout's dish of pork with fried potatoes with bacon and onions,  
strips from gherkin and apple compote  
€ 11,50

Nr. 53 Matjes „Hausfrauen Art“   
2 Doppelfilets mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce, Salatbukett  
und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 3 5 e d f g i j n  
Fillet of white herring housewife's style  
2 double fillets with apple onion cream sauce, salad and fried potatoes with bacon and onions  
€ 12,50

Nr. 45 2 Spiegeleier auf deftigen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln dazu Gewürzgurkenstreifen 3 5    
Two fried eggs on fried potatoes with bacon and onions, gherkin  
€ 8,90

## FLEISCH AUS OFEN & KESSEL

### *Meat from oven & boiler*

Nr. 55 Geschmorte Dicke Rippe mit Majoran-Senf-Sauce  
auf Birnen, Bohnen und Speck mit Petersilienkartoffeln <sup>5 7 e g</sup>   
*Braised pork belly with marjoram mustard sauce on pear, beans and bacon with parsley potatoes*  
€ 13,50

Nr. 57 Gepökelte Rinderbrust „Norddeutsch“   
mit Wurzelgemüse, Meerrettich-Rosinen-Sauce und Salzkartoffeln <sup>5 8 10 g k</sup>  
*Pickled breast of beef "North German" with carrots, horseradish raisins sauce and boiled potatoes*  
€ 14,50

Nr. 56 Herzhaftes Lammragout mit buntem Röstgemüse und gebratenen Polenta-Ecken <sup>8 \*</sup>  
*Hearty lamb ragout with mixed roasted vegetables and fried polenta*  
€ 15,50

Nr. 54 Zwei geschmorte Rinderrouladen auf hausgemachtem Kartoffelstampf   
mit Rotweinsauce und Karottengemüse <sup>b e d f g i j k n</sup>  
*Two braised beef roulade with homemade mashed potatoes, red wine sauce  
and carrots vegetables*  
€ 16,50

Nr. 23 „Snirtje Braten“    
Geschmorte Schweinenackwürfel mariniert mit Zwiebeln,  
Senf und frischen Kräutern auf glasierter Rote Bete und Petersilienkartoffeln  
*Roast pork marinated with onions and mustard served with glazed beetroot and parsley potatoes*  
€ 15,50

## STEAKS VOM GRILL

### *Steaks from the grill*

Nr. 58 Gegrilltes Putensteak **180g** *Grilled breast of turkey 180g*  
€ 14,50

Nr. 59 “Tomahawk Steak” Stielkotelett vom Schwein **320g** *“Tomahawk Steak” Chop of pig 320g*  
€ 17,50

Nr. 60 Rinderfiletsteak **200g** *Beef fillet steak 200g*  
€ 29,50

Nr. 61 Holsteiner Rib Eye Steak **300g** *Prime rib steak 300g*  
€ 28,50

Nr. 62 Gegrillte Lammhüft-Steaks **200g** *Lamb hip steaks 200g*  
€ 19,10

zu allen Gerichten mit den Nummern **58, 59 60, 61 und 62**   
servieren wir Ihnen Pommes Frites, hausgemachte Kräuterbutter und gemischten Salat <sup>e f g i j n</sup>  
*To the Steaks with the number 58, 59, 60, 61 and 62 we serve French fries, housemade herb butter and small leaf salad*

# F(R)ISCH AUS DER SEE

*Fish out of the sea*

Nr. 70 „Bremer Pannfisch“



Zweierlei Fischfilets auf deftigen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,  
Gemüstreifen und Dijon-Senf-Hollandaise <sup>5 a e d i</sup>

*Pan-fried fish fillets with dijon mustard sauce, vegetable strips  
and fried potatoes with bacon and onions*

€ 15,90

Nr. 71 Nordseescholle im Ganzen gebraten

mit krossem Speck, zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat <sup>5 a d g e</sup>

*Whole pan-fried North Sea plaice served with crispy bacon,  
melted butter, parsley potatoes and cucumber salad*

€ 19,00

Nr. 72 Nordseescholle im Ganzen gebraten

mit Nordseekrabben, zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat <sup>a d g e</sup>

*Whole pan-fried North Sea plaice served with shrimps,  
melted butter, parsley potatoes and cucumber salad*

€ 23,50

Nr. 73 Kabeljaufilet pochiert mit Dijon-Senf-Sahnesauce,  
Blattspinat und Petersilienkartoffeln <sup>d g i</sup>

*Poach cod fillet with dijon mustard cream sauce, leaf spinach and parsley potatoes*

€ 14,50

Nr. 74 Seehechtfilet gebraten mit Nuss-Sesam-Kruste  
auf gegrilltem mediterranen Gemüse, dazu reichen wir Baguette <sup>a d g e h n</sup>

*Braised hake fillet with a nut sesame crust to that grilled vegetables  
and baguette from the Bremer traditional bakery*

€ 14,80

Nr. 75 „Unser Fish & Chips Norddeutsch“

Backfisch im Rote Bete Meerrettich Backteig serviert in der „aktuellen“ Zeitung  
mit Pommes Frites und hausgemachter Remouladensauce <sup>3 a e d g e i</sup>

*„Our fish & chips North German“*

*Baked fish in beetroot horseradish pastry with French fries and homemade remoulade sauce  
served in a daily newspaper*

€ 11,50

# NACHTISCH & KÄSE

## *Dessert & cheese*

Nr. 101 Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce <sup>g c</sup>

*Bremen style red fruit jelly with vanilla custard*

€ 5,90




Nr. 102 „Bremer Kluten“ 

Dunkles Schokoladenmousse und Minzmousse mit Bremer Kaffeebrot und Mokka-Sauce <sup>a c g</sup>

*„Bremer Kluten“*

*Mousse of dark and mint chocolate with coffee bread and mocca sauce*

€ 7,50

Nr. 103 „Unsere süße Lasagne“ 

aus Klaben und Mousse von Zartbitter-Edelschokolade <sup>a g</sup>

*Our sweet lasagne of traditional fruitloaf and mousse of bittersweet chocolate*

€ 7,90

Nr. 24 Norddeutscher Käseteller 

6 Käsesorten aus der Backenholzer Hof-Käserei

Deichkäse, Hofkäse, Fabro, Husumer, CrèMeer und Friesisch Blue,

dazu reichen wir Feigensenf, Brot und Butter <sup>7 8 a g</sup>

*6 various types of regional cheese with fig mustard, bread and butter*

€ 12,50

Nr. 105 „Steckrüben“ 

Balken von jungem Gouda mit Salzstangen, Trauben und Walnüssen

Traditioneller Käse-Snack des Bremer Ratskellers für 2 Personen <sup>7 8 a g k</sup>

*Bars of young Gouda with salted sticks, grapes and walnuts*

*Traditional cheese snack from the Bremer Ratskeller for two persons*

€ 10,90

### Zusatzstoffe / Additives

1. mit Koffein / with coffeein

2. mit Süßstoff / with sweetening

3. mit Benzoesäure / with benzoic acid

4. mit Geschmacksverstärker / with flavour enhancer

5. mit Nitritpökelsalz / with nitrite salt

6. mit Phosphat / with phosphate

7. mit Farbstoff / with colouring

8. mit Konservierungsstoff / with preservative

9. mit Aspik / with jelly

10. Antioxidationsmittel

### Allergene

- a. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
- b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- i. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/L
- l. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- m. Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse



Vegetarisch

Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei



**DEUTSCHE QUALITÄTSWEINE**  
**IM 0,2L SCHOPPEN, 0,5L KRUG UND 1L FLASCHE**

Weißweine

White wine

**Mosel**

**2016er Rivaner -Trocken-**

Weingut Walter Rauhen

säurearmer Wein; dezente, feine Frucht;

belebend; jeder Schluck ist ein kleiner

Freudentanz auf der Zunge; RZ 8,0

Nr. 901            0,2l    € 4,80

Nr. 951            0,5l    € 11,55

Nr. 971            1,0l    € 22,55

**2016er Elbling -Trocken-**

Weingut Matthias Dostert, Nittel

alte Rebsorte, die eine 2000-jährige Anbau-

tradition aufweist; spritzig, lebendig,

herzerfrischend; RZ 8,1

Nr. 902            0,2l    € 4,55

Nr. 952            0,5l    € 10,90

Nr. 972            1,0l    € 21,35

**Pfalz**

**2016er Dürkheimer Schenkenböhl**

Müller-Thurgau -Trocken-

Winzergenossenschaft „Vier Jahreszeiten“

saftig, harmonisch, unbeschwerter

Trinkgenuss; RZ 7,1

Nr. 904            0,2l    € 3,75

Nr. 954            0,5l    € 9,00

Nr. 974            1,0l    € 17,50

**2016er Forster Schnepfenflug**

Riesling -Halbtrocken-

Forster Winzerverein

der Klassiker von der Mittelhaardt,

ein „Maul voll Woi“

Nr. 905            0,2l    € 4,40

Nr. 955            0,5l    € 10,60

Nr. 975            1,0l    € 20,65

**Nahe**

**2016er Edition „Alte Halle“**

Winzergenossenschaft Rheingrafenberg

der älteste Raum des Bremer Ratskellers

ist die „Alte Halle“ und gleichzeitig auch

der Hauptgastraum; bereits viele

Generationen haben sich hier am guten

Wein erfreut, über aktuelle Ereignisse in

Bremen und der Welt ausgetauscht,

Geschäfte gemacht und rauschende Feste

gefeiert; die Edition „Alte Halle“ ist eine

animierende Cuvée von ausgesuchten

Riesling- und Bacchus-Weinen in

fruchtsüßer Anmutung

Nr. 907            0,2l    € 3,80

Nr. 957            0,5l    € 9,15

Nr. 977            1,0l    € 17,75

**2016er Scheurebe Kabinett -Feinherb-**

Abfüller Theo Enk

glasklarer, strahlender, nach schwarzen

Johannisbeeren duftender Wein eines

aufstrebenden Jungwinzers

Nr. 910            0,2l    € 4,95

Nr. 960            0,5l    € 11,90

Nr. 980            1,0l    € 23,30

**2016er Münsterer Königsschloss**

Kerner Kabinett -Feinherb-

Weingut Albert Graffe

in der Nase die typischen Aromen dieser

Rebsorte: Orange, Zitrone, weißer Pfirsich

und grüner Apfel; gelungene Balance von

„dienender“ Fruchtsüße und feinrassiger

Säure kombiniert mit gezügeltem Alkohol-

gehalt und jugendlicher Frische

Nr. 908            0,2l    € 4,95

Nr. 958            0,5l    € 11,90

Nr. 978            1,0l    € 23,30

RZ = Restzuckergehalt in Gramm / Liter

Jahrgangsänderungen sind vorbehalten.

Alle unsere Weine und Weinerzeugnisse enthalten Sulfite

**BITTE BEACHTEN SIE AUCH UNSERE UMFANGREICHE FLASCHENWEINKARTE !**

**DEUTSCHE QUALITÄTSWEINE**  
**IM 0,2L SCHOPPEN, 0,5L KRUG UND 1L FLASCHE**

**Weißweine**

*White wine*

**Rheingau**

2016er Mittelheimer Riesling -Trocken-

Weingut F.B. Schönleber

Frische und Frucht bestechen in der Nase,  
im Geschmack zeigt er sich saftig und mit  
feinrassiger Mineralität; RZ 7,5

Nr. 906        0,2l    € 5,50

Nr. 956        0,5l    € 13,20

Nr. 976        1,0l    € 25,90

**Rheinhessen**

2016er Weißer Burgunder -Trocken-

Weingut Klaus Scherner

klare, anregende Kräuterwürze in der Nase; zarter  
Schmelz; lebendig; herzerfrischend-knackiger

Rheinhesse aus dem Wonnegau; RZ 6,9

Nr. 909        0,2l    € 5,10

Nr. 959        0,5l    € 12,25

Nr. 979        1,0l    € 24,00

**Baden**

2016er Oberrotweiler Käseberg

Grauer Burgunder -Trocken-

Kaiserstühler Winzerverein Oberrotweil  
feinfruchtiger Wein mit mineralischen Anklängen  
der vulkanischen Böden des Kaiserstuhls,  
unsere Alternative zum Pinot Grigio; RZ 6,4

Nr. 903        0,2l    € 5,60

Nr. 953        0,5l    € 13,45

Nr. 973        1,0l    € 26,40

**Franken**

2016er Randersackerer Ewig Leben

Silvaner -Trocken-

Staatlicher Hofkeller Würzburg

gewachsen auf den Muschelkalkböden der Südhänge  
von Randersacker nahe Würzburg; herzhaft-saftiger  
Klassiker aus dem Bocksbeutelland; RZ 5,7

Nr. 911        0,2l    € 5,50

Nr. 961        0,5l    € 13,20

Nr. 981        1,0l    € 25,90

**Weißherbst und Rosé**

*Rosé wine*

**Rheinhessen**

2016er Gau-Algesheimer Abtei

Portugieser Weißherbst -Trocken-

Weingut Fleischmann

duftet dezent nach roten Beeren, besonders Erdbeeren;  
herrlich-fruchtiger Durstlöcher; mit erfrischender

Kohlensäure verspielt unterlegt; RZ 6,6

Nr. 913        0,2l    € 4,00

Nr. 963        0,5l    € 10,00

Nr. 983        0,75l   € 14,50

**Pfalz**

2015er Böchinger Bischofskreuz

Portugieser Weißherbst

Weingut Lergenmüller

zarte Beerendüfte von Johannisbeere und Himbeere  
ziehen in die Nase; spritziger, unkomplizierter  
und süffiger Begleiter für alle Tage

Nr. 914        0,2l    € 4,80

Nr. 964        0,5l    € 11,50

Nr. 984        1,0l    € 22,50

**Nahe**

2015er Münster-Sarmsheimer

Schlosskapelle Spätburgunder Rosé

-Halbtrocken-

Weingut Albert Graffe

vor einigen Jahren waren Roséweine meist ein  
Kompromiss und schmeckten oft entsprechend  
belanglos; heutzutage trifft man diese Vertreter  
erfreulicherweise selten an, denn der Weinliebhaber  
mag klare, frische Ware mit viel Animation wie dieser  
Vertreter: nach Quitten und Erdbeeren duftender,  
milder und harmonischer Rosé mit schmeckbarer  
Mineralität

Nr. 912        0,2l    € 5,20

Nr. 962        0,5l    € 12,50

Nr. 982        1,0l    € 24,00

RZ = Restzuckergehalt in Gramm / Liter

Alle unsere Weine und Weinerzeugnisse enthalten Sulfite

**BITTE BEACHTEN SIE AUCH UNSERE UMFANGREICHE FLASCHENWEINKARTE !**

DEUTSCHE QUALITÄTSWEINE  
IM 0,2L SCHOPPEN, 0,5L KRUG UND 1L FLASCHE

Rotweine

*Red wine*

**Baden**

2016er Oberrotweiler Henkenberg  
Spätburgunder -Trocken-  
Kaiserstühler Winzerverein Oberrotweil  
schönes Rot, süßlich- fruchtiges Aroma von  
Waldbeeren und Kirschen; saftiger Pinot Noir mit  
anspruchsvoller Mineralität; gut balanciert; RZ 5,1

Nr. 917      0,2l    € 6,25

Nr. 967      0,5l    € 15,00

Nr. 987      1,0l    € 29,50

**Württemberg**

2016er Freudensteiner Reichshalde  
Trollinger -Trocken-  
Weingut Häußermann  
sanfter Duft nach Mandeln; geschmeidig, elegant  
und würzig; schwäbisches Nationalgetränk und  
bester Botschafter Württembergs; RZ 5,2

Nr. 918      0,2l    € 5,50

Nr. 968      0,5l    € 13,20

Nr. 988      1,0l    € 25,90

**Pfalz**

2015er Dornfelder -Halbtrocken-  
Winzergenossenschaft „Vier Jahreszeiten“  
kräftiges Dunkelrot; cremig anmutender Rotwein mit  
charmanter Fruchtsüße; würziger und harmonischer  
Gaumenschmeichler mit elegantem Trinkfluss

Nr. 919      0,2l    € 4,35

Nr. 969      0,5l    € 10,45

Nr. 989      1,0l    € 20,40

2015er Siebeldinger Königsgarten

Dornfelder -Trocken-  
Weingut Lergenmüller  
typische dunkle Farbe mit violetten Reflexen; zarte  
Fruchtaromen von Brombeeren, Sauerkirschen  
und etwas Holunder; würzig-kräftiger  
Schoppen aus der Südpfalz; RZ 7,3

Nr. 916      0,2l    € 5,25

Nr. 966      0,5l    € 12,60

Nr. 986      1,0l    € 24,70

**Pfalz**

2016er Dürkheimer Feuerberg  
Blauer Portugieser  
Winzergenossenschaft „Vier Jahreszeiten“  
zu den zahlreichen Rätseln der Weingeschichte  
gehört die Herkunft des Namens jener Rotwein-  
traube, die wohl aus Ungarn stammt, in Portugal  
unbekannt ist und dennoch „Portugieser“ heißt;  
nach Deutschland kam die Rebe vor rund 170  
Jahren und wurde dann in der Pfalz heimisch:  
unkompliziert, angenehm, vollmundig, aber  
nicht zu schwer; die dezente Fruchtsüße vermittelt  
einen molligen Geschmackseindruck

Nr. 915      0,2l    € 4,65

Nr. 965      0,5l    € 11,20

Nr. 985      1,0l    € 21,80

Edelsüße Weißweine im 0,1L Glas

2015er Münsterer Kapellenberg  
Riesling Spätlese (Nahe)  
Weingut Albert Graffe  
köstlich zarter, filigraner Schiefer-Duft mit Anklängen  
von Pfirsich und Zitrus; schlanker Typ mit feinrassigem  
Spiel und mineralischer Eleganz

Nr. 920      0,1l    € 3,90

2015er Monzernheimer Goldberg  
Huxelrebe Beerenauslese (Rheinhessen)  
Weingut Römerhof  
großzügiges Zusammenspiel exotischer Früchte,  
Mango- und Karamellnoten im Bukett, schöner  
Schmelz, verspielte Beerenauslese, im edelsüßen  
Bereich zeigt diese oftmals verkannte Rebsorte  
ihre Klasse

**Goldene Kammerpreismünze**

Nr. 921      0,1l    € 6,75

RZ = Restzuckergehalt in Gramm / Liter

Jahrgangsänderungen sind vorbehalten.

Alle unsere Weine und Weinerzeugnisse enthalten Sulfite

**BITTE BEACHTEN SIE AUCH UNSERE UMFANGREICHE FLASCHENWEINKARTE !**

## SEKT & APERITIFS

340 Bremer Ratskeller Sekt -Trocken- Flaschengärung	0,1l	€ 4,70
337 Kir Royal Sekt mit Crème de Cassis	0,1l	€ 5,00
341 „Looping“ Weincocktail (Württemberg) Staatsweingut Weinsberg Komposition aus schwarzem Johannisbeersaft und Wein von erlesenen Traminer- und Lembergertrauben	0,1l	€ 3,70
7500 Bremer Ratskeller Sekt -Trocken- Flaschengärung	0,75l	€ 26,00
7561 Elbling Sekt -Halbtrocken- (Mosel) Weingut Matthias Dostert	0,75l	€ 32,90
7576 Riesling Crémant -Brut- (Mosel) Weingut Walter Rauen	0,75l	€ 36,70
7307 „Albertino“ -Trocken- Secco vom Blauen Spätburgunder -Trocken- (Nahe) Weingut Albert Graffe Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	0,75l	€ 25,90
7305 „Hauff's Secco“ -Trocken- Secco vom Riesling (Mosel) Weingut Walter Rauen Deutscher Perlwein	0,75l	€ 25,80
323 Martini Bianco	5cl	€ 3,90
324 Martini -Extra Dry-	5cl	€ 3,90
325 Sherry -Dry- € 3,50	5cl	
326 Sherry -Medium Dry- € 3,50	5cl	
330 Campari Orange	4cl/0,2l	€ 6,50
331 Campari Soda	4cl/0,25l	€ 6,50
332 Gin Tonic	4cl/0,2l	€ 6,50
334 Wodka Orange	4cl/0,2l	€ 6,50

## BIER

301 Beck´s vom Fass	0,3l	€ 3,10
303	0,5l	€ 4,80
302 Alster	0,3l	€ 3,10
304	0,5l	€ 4,80
305 Krefelder (Beck´s mit Cola)	0,3l 0,5l	€ 3,10 € 4,80
307 Beck´s alkoholfrei	0,33l	€ 3,20
308 Franziskaner Weißbier vom Fass	0,5l	€ 4,80
310 Franziskaner Weißbier alkoholfrei	0,5l	€ 4,80

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

200 Vilsa Gourmet (still)	0,25l	€ 2,70
204 Vilsa Gourmet (still)	0,75l	€ 5,80
201 Vilsa Gourmet (medium)	0,25l	€ 2,70
203 Vilsa Gourmet (medium)	0,75l	€ 5,80
290 Coca Cola*	0,3l	€ 3,10
291 Coca Cola*	0,5l	€ 4,50
292 Fanta	0,3l	€ 3,10
293 Fanta	0,5l	€ 4,50
294 Coca Cola zero*	0,3l	€ 3,10
295 Coca Cola zero*	0,5l	€ 4,50
296 Sprite	0,3l	€ 3,10
297 Sprite	0,5l	€ 4,50
298 Mezzo Mix	0,3l	€ 3,10
299 Mezzo Mix	0,5l	€ 4,50
211 Schweppes Tonic Water**	0,2l	€ 2,80
212 Schweppes Bitter Lemon**	0,2l	€ 2,80
213 Schweppes Ginger Ale**	0,2l	€ 2,80
275 Traubensaft rot	0,3l	€ 3,50
276 Traubensaft rot	0,5l	€ 4,90
Traubensaft weiß	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,90
Apfelsaft	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,90
Orangensaft	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,90
Tomatensaft	0,2l	€ 3,10
309 Vitamalz	0,33l	€ 3,10
Vilsa Limonade <i>ohne Süßstoffe und künstliche Aromen</i>		
221 Rhabarber	0,33l	€ 3,90
222 Maracuja	0,33l	€ 3,90
223 Ananas-Orange	0,33l	€ 3,90



## HEINRICH AHLERS KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Genuss seit 1910.

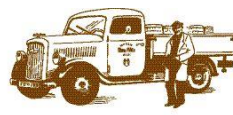
251 Café Crème	€ 2,30
252 Espresso	€ 2,20
253 Doppelter Espresso	€ 3,50
254 Cappuccino	€ 2,90
255 Milchkaffee	€ 2,90
258 Latte Macchiato	€ 3,10
257 Heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,20

## FRUCHTSAFTSCHORLEN

270 Grapefruitschorle	0,3l	€ 3,50
271	0,5l	€ 4,90
Maracujaschorle	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,90
Traubensaftschorle rot	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,90
Traubensaftschorle weiß	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,90
Orangenschorle	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,90
Apfelsaftschorle	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,90
Glas Leitungswasser	0,2l	€ 0,50
Krug Leitungswasser	1,0l	€ 1,50

\*Coffeinhaltig \*\*Chininhaltig

Alle auszeichnungspflichtigen Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte dem Aufdruck auf der Flasche



## HEINRICH AHLERS TEESPEZIALITÄTEN

Genuss seit 1910.

256 Glas Tee	€ 2,20
<b>Earl Grey</b>	
<i>Klassiker unter den Schwarztees, aromatisiert mit Öl aus der Bergamotte-Frucht</i>	
<b>Osfriesenmischung</b>	
<i>kräftig, aromatisch, sehr ergiebig, fein-herber Geschmack</i>	
<b>Darjeeling First Flush</b>	
<i>hell, zartblumig duftend</i>	
<b>Chai Rashne Hindra</b>	
<i>spannende Mischung aus Schwarztee, Zimt, Kandis, Kardamon, Ingwer, Nelken und schwarzem Pfeffer</i>	
<b>Roobois Karamell</b>	
<i>sahniger Karamell-Genusse ohne Reue</i>	
<b>Röd Gröd</b>	
<i>Früchtemischung aus Hibiscusblüten, Holunder und Weinbeeren, Aromen aus Hagebutte und schwarze Johannisbeere</i>	
<b>7 Kostbarkeiten</b>	
<i>Grüntee-Komposition mit feiner Erdbeernote</i>	
<b>Pfefferminze</b>	
<i>erfrischend minzige Kräuter</i>	
<b>Kamille</b>	
<i>sehr aromatische Kamillenblüten für wohltuende Entspannung</i>	

## DESTILLATE & LIKÖRE

351 Baileys	2cl	€ 3,20
352 Sambuca	2cl	€ 3,10
353 Fernet Branca	2cl	€ 3,10
354 Ramazotti	2cl	€ 3,10
357 Remy Martin V.S.O.P.	2cl	€ 4,90
358 Otard V.S.O.P.	2cl	€ 4,90
359 Mackenstedter Korn	2cl	€ 2,70
360 Jubiläums Aquavit	2cl	€ 3,10
361 Linie Aquavit	2cl	€ 3,10
362 Papidoux Calvados	2cl	€ 4,60
364 Malteser	2cl	€ 3,10
409 Bullenschluck	2cl	€ 3,10