

*Speise &  
Getränkekarte*

—

*Food &  
Drink Menu*

GASTRONOMIE & EVENT

**BREMER RATSKELLER**

— TRADITION SEIT 1405 —



# Vorspeisen

## Starters

Nr.25 Griebenschmalz aus dem Weckglas  
mit gemischtem Brotkorb <sup>A1 A2 A3 A4 A5</sup>

Pork drippings with bread

€ 8,20

Nr.31 Kleiner Salatteller-als Vorspeise- mit Croûtons, Parmesanobel,  
Gurke, Tomate, Hausdressing und einem Roggenbrötchen <sup>A1 A2 G I</sup>

Seasonal leaf salad -as a starter- with bread croutons, parmesan cheese, cucumber,  
Tomato, homemade dressing and a rye roll

€ 8,90

Nr.20 "Bremer Keller-Snack"

Dreierlei Quark verfeinert mit Rote Bete und Meerrettich,  
würzigem Bärlauch, frischer Zitrone und einem Brotkorb <sup>3 A1 A2 A3 A4 A5 G</sup>

„Bremen cellar snack“ curd cheese refined with beetroot and horseradish,  
spicy wild garlic, lemon and bread

€ 8,80

Nr. 21 Hausgemachtes Matjesfilet „söt un suur“

Ein Matjesfilet mit Zwiebeln eingelegt in süß-saurer Marinade  
auf gebuttertem Schwarzbrot und kleinem Salat <sup>A123 D G I</sup>

One fillet of white herring with onions in sweet and sour marinade  
on buttered brown bread with leaf salad

€ 9,50

Nr.23 „Norddeutscher Appetithappen“ <sup>A G I N H</sup>

Frischkäse mit Birne und Roter Bete auf Schwarzbrot mit Wildkräutersalat

"Northern German Appetizer"

Cream cheese with pear and beet on brown bread with wild herb salad

€ 8,90

Fragen Sie nach glutenfreiem Brot

Ask for gluten free bread



# Unsere Vorsuppen

## Our starter soups

Nr.11 Bremer Kartoffelsuppe mit Speckwürfeln <sup>1 GJ</sup>

Bremen style potato soup with bacon cubes

€ 7,50

Nr.12 „Traditionelle Hühnerbouillon“

Kraftbrühe mit Eierstich, Gemüse und Hühnerfleisch <sup>C GJ</sup>

“Traditional chicken broth” stock with egg, vegetables and chicken meat

€ 7,50

Nr.13 Brokkoli-Cremesuppe mit gerösteten Mandeln <sup>G HJ</sup>

Broccoli cream soup with roast almonds

€ 7,50

Zu den Suppen servieren wir ein kleines Weizen-Brötchen <sup>A1</sup>

We serve a small wheat roll with the soups

## Nordisch & Rustikal

### Our Nordic & rustically favorites

Nr.45 Zwei Spiegeleier auf deftigen Bratkartoffeln

mit Speck und Zwiebeln dazu Senfgurken <sup>1 2 3 C I</sup>

Two fried eggs on fried potatoes with bacon and onions to those gherkins

€ 14,50

Nr.51 Traditionelles Seemannslabskaus

aus gepökelter Ochsenbrust und Stampfkartoffeln mit Rollmops,

zwei Spiegeleiern, Rote Bete und Senfgurken <sup>1 2 3 C D I J K</sup>

Traditional Bremen style “Seemannslabskaus” made of corned beef and mashed potatoes with pickled herring, two fried eggs, beetroot and gherkins

€ 17,50

Nr.52 Original Bremer Knipp

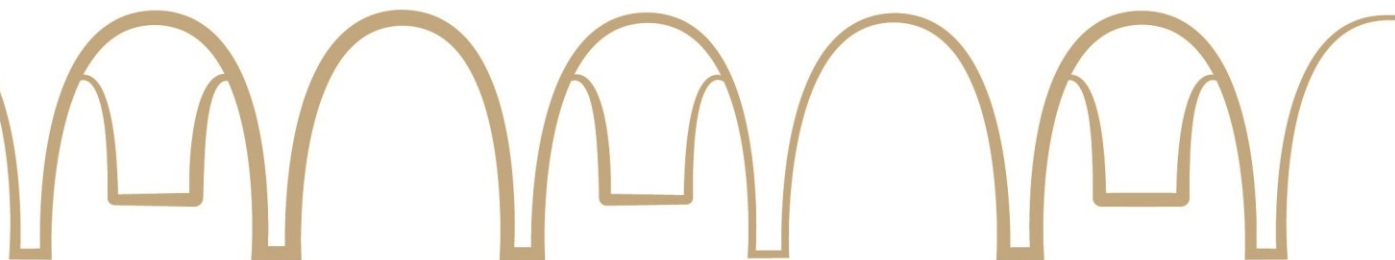
Kross gebratene Hafergrützwurst vom Schwein,

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Senfgurken

und Apfelkompott <sup>1 2 3 8 9 A 4 I</sup>

Crispy fried groats sausage from pork with fried potatoes with bacon and onions, gherkins and apple compote

€ 17,50



# Salat

## Salad

Nr.26 Knackige Blattsalate mit Croûtons, Parmesanhobel,  
Gurke, Tomate, Hausdressing und Roggenbrötchen <sup>A1 A2 C G I J</sup>

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

€ 13,50

Nr.29 Knackige Blattsalate mit Croûtons, Parmesanhobel,  
Gurke, Tomate, Hausdressing, gebratenen Putenbrust-Streifen **-180g-**  
und Roggenbrötchen <sup>A1 A2 C G I J</sup>

*Crispy seasonal leaf salad with bread croutons, parmesan cheese, cucumber, tomato,  
homemade dressing, fried strips of turkey breast and rye roll*

€ 21,00

Nr.22 Gratiniertes Ziegenkäse mariniert mit Thymian und Honig,  
Blattsalate der Saison mit Hausdressing und einem Roggenbrötchen <sup>A1 A2 G I</sup>

*Gratinated goat cheese marinated with thyme and honey, seasonal leaf salad  
in homemade dressing and a rye roll*

€ 16,50

## Vegetarisch & Vegan

### Vegetarian & vegan

Nr. 76 Rosmarin-Kartoffeln mit Kräuter-Schmand und Wurzelgemüse-Chips <sup>G J N</sup>

*Rosemary potatoes with herb sour cream and root vegetable chips*

€ 15,00

Nr.77 Vegane gebackene Kichererbsen-Bulgur-Bällchen  
auf Auberginen-Tomaten-Ragout mit Ras el Hanout-Sauce <sup>A1 F J N</sup>

*Vegan baked chickpea bulgur balls with aubergine and tomato ragout with Ras el Hanout sauce*

€ 16,50

Nr.75 Drei Spinatknödel mit Grana Padano, Kresse  
und Champignons in Rahm <sup>A1 G I J N</sup>

*Three spinach dumplings with Grana Padano, garden cress on mushrooms in cream*

€ 17,50

Nr.78 „Süßkartoffel-Puffer“

Veganer Süßkartoffel-Gemüse-Bratling mit gegrilltem Gemüse  
und Dijonsenf-Kokos-Dip <sup>N O I</sup>

*Vegan "Sweet potatoe pancake" Fried sweet potato vegetable patty with grilled vegetables  
and dijon mustard coconut dip*

€ 18,50



# Fleisch aus Kessel und Ofen

## *Meat from the boiler*

Nr.54 Herzhafter Schweine- und Rinderbraten auf Kartoffelstampf  
mit eigener Sauce und Apfelrotkohl <sup>1 2 3 C F G I J K N</sup>  
Roast pork and beef on mashed potatoes with sauce and apple red cabbage  
€ 24,50

Nr.55 Ragout vom Damhirsch in Rotwein-Wacholdersauce mit Waldpilzen,  
Butterspätzle und Preiselbeer-Birne <sup>A1 G J</sup>  
Ragout of fallow deer in red wine and juniper sauce with wild mushrooms,  
buttered spaetzle and cranberry pear  
€ 25,00

Nr.56 „Königsberger Klopse“  
Drei saftige Klöße aus Schweine- und Rindfleisch in Kapernsauce  
auf Gemüsestreifen mit Petersilienkartoffeln <sup>A1 C G I</sup>  
Three juicy meatballs of pork and beef in caper sauce  
with vegetables strips and parsley potatoes  
€ 19,90

# Steaks vom Grill

## *Steaks from the grill*

Nr.58 Gegrilltes Putensteak -**180g**- mit Pommes Frites,  
hausgemachter Kräuterbutter und gemischtem Salat <sup>C I J N</sup>  
Grilled breast of turkey **180g** with French fries, housemade herb butter and small leaf salad  
€ 21,00

Nr.59 Rumpsteak – Das mit dem Fettrand -circa **250g**-  
mit Pommes Frites, hausgemachter Kräuterbutter und gemischtem Salat <sup>C I J N</sup>  
Rumpsteak **250g** with French fries, housemade herb butter and small leaf salad  
€ 29,90



# Den Klassiken

## *The classic*

Nr. 57 Rosa gebratenes Roastbeef -kalt- vom Friesischen Rind mit Remouladensauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und gemischtem Salat <sup>1 3 4 C G I</sup>

Roastbeef medium -cold- with rémoulade sauce, fried potatoes with bacon and onions and side salad

€ 25,00

## *F(n)isch aus der See*

### *Fish out of the sea*

Nr.70 „Bremer Pannfisch“

Rotbarsch- und Seelachsfilet auf deftigen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Gemüsestreifen und Dijon-Senf-Hollandaise <sup>1 2 3 A I C D G I J N</sup>

Redfish and coalfish fillet on fried potatoes with bacon and onions to those strips of vegetables and dijon mustard hollandaise sauce

€ 24,50

Nr.53 Matjes „Hausfrauen Art“

Drei Matjesfilets mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce, Salatbukett und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln <sup>1 2 3 4 D G I</sup>

Fillet of white herring "housewife´s style" Three fillets of white herring -cold- with apple onion cream sauce, salad and fried potatoes with bacon and onions

€ 17,50

Nr.49 Matjesfilet „Schwedische Art“

Drei Matjesfilets mit Senf-Honig-Dillsauce, gemischtem Salat und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln <sup>1 2 3 4 D G I</sup>

Fillet of white herring „swedish style“ Three fillets of white herring -cold- with mustard honey dill sauce, side salad and fried potatoes with bacon and onions

€ 17,50

Nr.74 Seehechtfilet mit Nuss-Sesam-Kruste

auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln <sup>A1 D H I 2 3 N</sup>

Braised hake fillet with a nut sesame crust to those grilled vegetables and small fried potatoes

€ 22,00

Nr.71 Gebratenes Rotbarschfilet mit Miesmuscheln und Shrimps in Kräuterbutter mit Wurzelgemüse auf Kartoffel-Röstzwiebel-Püree <sup>A1 D J N</sup>

Fried red fish fillet with mussels and shrimps in herb butter with root vegetables on mashed potatoes with onions

€ 24,50



# Nachtsch & Käse

## Dessert & cheese

Nr.101 Hausgemachte Bremer Rote Grütze  
mit Bourbon-Vanillesauce <sup>C G K</sup>

*Bremen style red fruit jelly with vanilla custard*

€ 8,80

Nr.103 Lauwarmer Mandelkuchen

mit Orangenragout und Bourbon-Vanilleeis <sup>A1 G H1</sup>

*Lukewarm almond cake with orange ragout and bourbon vanilla ice cream*

€ 9,20

Nr.105 „Steckrüben“

Balken von jungem Gouda mit Salzstangen und Weintrauben

Traditioneller Käse-Snack des Bremer Ratskellers für 2 Personen <sup>A1 A2 G</sup>

*Bars of young Gouda with salted sticks and grapes*

*Traditional cheese snack from the Bremer Ratskeller for 2 persons*

€ 15,50

Nr.24 Käseteller mit internationalem Käse

Kalkhöhlenkäse (DK), Bergkäse (D), Gouda mittelalt (NL), Brie Blanc (F), Heumilchkäse  
(D) und Kräuterfrischkäse (D)

mit Feigensenf, Weintrauben, Brot und Butter <sup>1 2 3 A1 A2 G</sup>

*Six various types of international cheese with fig mustard, grapes, bread and butter*

€ 17,50



# Hausgemachte Waffel

*Homemade waffle with*

Nr. 120 Hausgemachte Waffel mit Puderzucker <sup>A1 CG</sup>

*Homemade waffle with icing sugar*

€ 5,80

Nr. 121 Hausgemachte Waffel mit Apfelkompott <sup>A1 CG 8</sup>

*Homemade waffle with apple compote*

€ 7,80

Nr. 122 Hausgemachte Waffel mit heißen Kirschen <sup>A1 CG 8</sup>

*Homemade waffle with hot cherries*

€ 7,80

Nr. 123 Hausgemachte Waffel mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis  
und Schlagsahne <sup>A1 CG 8</sup>

*Homemade waffle with one scoop of bourbon vanilla ice cream  
and whipped cream*

€ 7,80

Nr. 124 Hausgemachte Waffel mit heißen Kirschen,  
einer Kugel Bourbon-Vanilleeis und Schlagsahne <sup>A1 CG 8</sup>

*Homemade waffle with hot cherries, a scoop of bourbon vanilla ice cream  
and whipped cream*

€ 9,50





# Deutsche Qualitätsweine

0,2l Glas, 0,5l Karaffe oder in der Original-Flasche

## Weißwein *White wine*

### Spätburgunder Blanc de Noir

-Trocken-

**Ahr** Winzergenossenschaft

Mayschoß-Altenahr

Weißwein aus Rotweintrauben, saftig-beerig

Nr. 908                    0,2l    € 8,00

Nr. 958                    0,5l    € 19,60

Nr. 978                    0,75l   € 28,90

### Sauvignon Blanc -Trocken-

**Rheinhessen** Weingut Braunewell

exotisch, frisch, animierend

Nr. 901                    0,2l    € 7,70

Nr. 951                    0,5l    € 18,90

Nr. 971                    0,75l   € 27,80

### Müller-Thurgau -Trocken-

**Pfalz** Winzergenossenschaft

„Vier Jahreszeiten“

saftig, harmonisch, unbeschwert

Nr. 904                    0,2l    € 5,70

Nr. 954                    0,5l    € 14,00

Nr. 974                    1,0l    € 27,50

### Grauer Burgunder -Trocken-

**Baden** Oberrotweiler Winzerverein

strahlend, kraftvoll, fruchtig

Nr. 903                    0,2l    € 7,40

Nr. 953                    0,5l    € 18,20

Nr. 973                    1,0l    € 35,90

### Riesling -Halbtrocken-

**Pfalz** Forster Winzerverein

ausgewogen, kraftvoll, fruchtig

Nr. 905                    0,2l    € 6,10

Nr. 955                    0,5l    € 15,00

Nr. 975                    1,0l    € 29,50

### Edition „Alte Halle“ -süß-

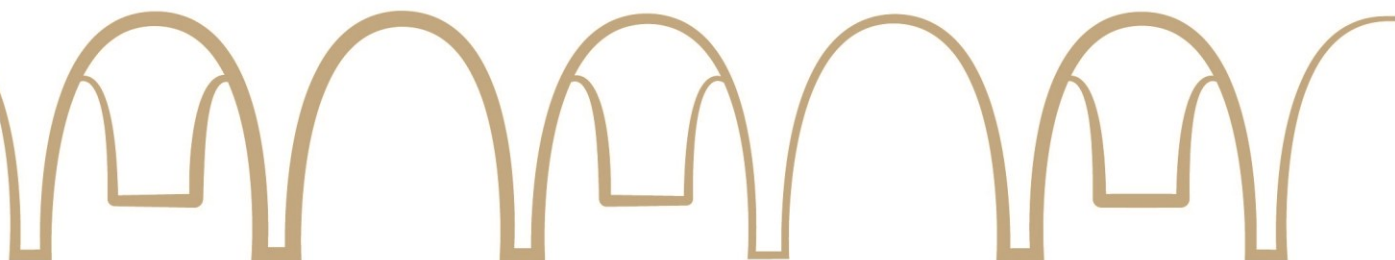
**Nahe** Weingut Albert Graffe

Weißwein-Cuvée, fruchtig, verspielt

Nr. 907                    0,2l    € 5,80

Nr. 957                    0,5l    € 14,30

Nr. 977                    1,0l    € 28,10



## Rotwein *Red wine*

### Rotweincuvée vom Muschelkalk

-Trocken-

**Rheinhessen** Weingut Gröhl

Cabernet Sauvignon,

Merlot & Spätburgunder

Barrique-Ausbau, geschmeidig, würzig

Nr. 918 0,2l € 10,30

Nr. 968 0,5l € 24,80

Nr. 988 0,75l € 36,70

### Spätburgunder -Trocken-

**Baden** Oberrotweiler Winzerverein

dunkle Frucht, gut balanciert

Nr. 917 0,2l € 7,70

Nr. 967 0,5l € 18,90

Nr. 987 1,0l € 37,30

### Dornfelder -Trocken-

**Pfalz** Weingut Lergenmüller

dunkle Farbe und Frucht, würzig-kräftig

Nr. 916 0,2l € 6,70

Nr. 966 0,5l € 16,50

Nr. 986 1,0l € 32,50

### Blauer Portugieser -lieblich-

**Pfalz** Winzergenossenschaft

„Vier Jahreszeiten“

unkompliziert, vollmundig, fruchtsüß

Nr. 915 0,2l € 6,20

Nr. 965 0,5l € 15,20

Nr. 985 1,0l € 29,90

## Roséwein *Rosé wine*

### Spätburgunder Weißherbst

-Halbtrocken-

**Rheinhessen** Weingut Leonhard

Melone und Aprikosen Frucht,

dezent fruchtsüße

Nr. 912 0,2l € 7,10

Nr. 962 0,5l € 16,70

Nr. 982 1,0l € 32,90

RZ = Restzuckergehalt in Gramm / Liter

Jahrgangsänderungen sind vorbehalten.

Alle unsere Weine und Weinerzeugnisse enthalten Sulfite.



## SEKT & APERITIFS

339 Aperol Spritz	0,2l	€ 7,90
349 Himbeer Spritz	0,2l	€ 7,90
340 Bremer Ratskeller Sekt -Trocken-	0,1l	€ 5,10
7500 Bremer Ratskeller Sekt -Trocken-	0,75l	€ 32,00

## BIER

301 Beck´ s vom Fass <sup>a3</sup>	0,3l	€ 3,90
303	0,5l	€ 5,80
302 Alster <sup>12 a3</sup>	0,3l	€ 3,90
304	0,5l	€ 5,80
305 Krefelder <sup>a3</sup>	0,3l	€ 3,90
(Beck´ s mit Cola <sup>2 12</sup> )	0,5l	€ 5,80
307 Beck´ s alkoholfrei <sup>a3</sup>	0,33l	€ 3,90
308 Franziskaner vom Fass <sup>a1</sup>	0,5l	€ 5,80
310 Franziskaner alkoholfrei <sup>a1</sup>	0,5l	€ 5,80

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

200 VILSA Naturelle BIO	0,25l	€ 3,70
204 VILSA Naturelle BIO	0,75l	€ 6,90
205 Tafelwasser -kohlen säurehaltig-	0,3l	€ 2,70
206 Tafelwasser -kohlen säurehaltig-	0,5l	€ 3,90
290 Coca Cola <sup>2 12</sup>	0,3l	€ 3,90
291 Coca Cola <sup>2 12</sup>	0,5l	€ 5,30
292 Fanta <sup>2 3 12</sup>	0,3l	€ 3,90
293 Fanta <sup>2 3 12</sup>	0,5l	€ 5,30
294 Coca Cola zero <sup>2 11 12</sup>	0,3l	€ 3,90
295 Coca Cola zero <sup>2 11 12</sup>	0,5l	€ 5,30
296 Sprite <sup>12</sup>	0,3l	€ 3,90
297 Sprite <sup>12</sup>	0,5l	€ 5,30
298 Mezzo Mix <sup>1 2 11 12</sup>	0,3l	€ 3,90
298 Mezzo Mix <sup>1 2 11 12</sup>	0,5l	€ 5,30
224 Hausgemachter Eistee	0,3l	€ 3,80
225 Hausgemachter Eistee	0,5l	€ 5,10
Glas Leitungswasser	0,2l	€ 0,60
Krug Leitungswasser	1,0l	€ 1,80

## BAD by Bad Pyrmonter

214 Ginger Breeze (Chili & Ingwer)	0,25l	€ 3,70
211 Tonic Water <sup>10</sup>	0,25l	€ 3,70
212 Bitter Lemon <sup>3 10</sup>	0,25l	€ 3,70
213 Ginger Ale <sup>2</sup>	0,25l	€ 3,70

## FRUCHTSAFTSCHORLEN / FRUCHTSÄFTE

270 Fruchtsaftschorle	0,3l	€ 3,90
271 Fruchtsaftschorle	0,5l	€ 5,20
275 Fruchtsaft	0,3l	€ 4,00
276 Fruchtsaft	0,5l	€ 5,30

mit:

Apfelsaft, Grapefruitsaft, Maracujasaft,  
Orangensaft, Traubensaft rot,  
Traubensaft weiß, Rhabarber

## DESTILLATE & LIKÖRE

351 Baileys <sup>1</sup>	2cl	€ 3,50
354 Ramazzotti	2cl	€ 3,40
366 Krauts Kräuter-Likör	2cl	€ 3,50
367 Lloyd Aquavit	2cl	€ 3,40
9220 Williams Christbirne	2cl	€ 4,30

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

251 Café Crème <sup>11</sup>	€ 3,40
252 Espresso <sup>11</sup>	€ 3,00
253 Doppelter Espresso <sup>11</sup>	€ 4,30
254 Cappuccino <sup>11 g</sup>	€ 4,30
255 Milchkaffee <sup>11 g</sup>	€ 4,30
258 Latte Macchiato <sup>11 g</sup>	€ 4,30
249 Espresso Macchiato <sup>11 g</sup>	€ 3,50

## KAKAO

257 Kakaohaltiges Getränk mit Milchschaum-Topping	€ 4,50
--	--------

## TEESPEZIALITÄTEN

256 Glas Tee	€ 3,40
--------------	--------

### Omas Garten

Früchtete, aromatisiert, Erdbeer-Note

**Ostfriesen Blattmischung** <sup>11</sup>

Schwarzer Tee

**Des Kaisers 7 Kostbarkeiten** <sup>11</sup>

Schwarztee-/ Grünteemischung

**Rotbusch-Karamell** <sup>g 6</sup>

Rotbuschteemischung, aromatisiert

**Ingwer Fresh**

Kräutertee, ohne Zusatz von Aroma

**Schlechtwettertee**

Kräutertee, aromatisiert, Anis-Note

**Pfefferminze** Kräutertee

## Allergene *Allergenic*

- A) Glutenhaltiges Getreide (Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>2</sup>, Gerste<sup>3</sup>, Hafer<sup>4</sup>, Dinkel<sup>5</sup>, Amaranth<sup>6</sup> oder deren Hybridstämme<sup>7</sup> sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)  
*Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, amaranth or their hybridised strains) and products thereof*
- B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / *Crustaceans of products thereof*
- C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse / *Eggs and products thereof*
- D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse / *Fish and products thereof*
- E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse / *Peanuts and products thereof*
- F) Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse / *Soybeans and products thereof*
- G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)  
*Milk and products thereof (inclusive lactose)*
- H) Schalenfrüchte (Mandel<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>2</sup>, Walnuss<sup>3</sup>, Cashew<sup>4</sup>, Pecannuss<sup>5</sup>, Paranuss<sup>6</sup>, Pistazie<sup>7</sup>, Macadamia<sup>8</sup>- oder Queenslandnuss<sup>9</sup>) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse  
*Nuts (almond<sup>1</sup>, hazelnut<sup>2</sup>, walnut<sup>3</sup>, cashew<sup>4</sup>, pecan nut<sup>5</sup>, Brazil nut<sup>6</sup>, pistachio<sup>7</sup>, macadamia<sup>8</sup> or queensland nut<sup>9</sup>) and products thereof*
- I) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse / *Mustard and products thereof*
- J) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse / *Celery and products thereof*
- K) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/L  
*Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre*
- L) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse / *Lupinen and products thereof*
- M) Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse  
*Molluscs (such as snails, bivalve molluscs, cuttlefish) and products thereof*
- N) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse / *Sesame seeds and products thereof*
- O) Amaranth / *Amaranth*

## Zusatzstoffe *Additives*

- 1 mit Konservierungsstoff / *with preservative*
- 2 mit Farbstoff / *with colouring*
- 3 mit Antioxidationsmittel / *with antioxidant agent*
- 4 mit Süßungsmittel Saccharin / *with sweetening saccharin*
- 5 mit Süßungsmittel Cyclamat / *with sweetening cyclamat*
- 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle/ *sweetening spartan*
- 7 mit Süßungsmittel Acesulfam / *with sweetening acesulfam*
- 8 mit Phosphat / *with phosphate*
- 9 geschwefelt / *fumigated*
- 10 chininhaltig / *quinine*
- 11 koffeinhaltig / *with coffein*
- 12 mit Geschmacksverstärker / *with flavour enhancer*
- 13 geschwärzt / *colored*
- 14 gewachst / *grown*
- 15 gentechnisch verändert / *genetically modeified*



# Eis-Karte

## Ice Menu

Nr. 164 Gemischtes Eis  
Drei Kugeln nach Wahl  
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone, Walnuss oder Stracciatella mit Schlagsahne  
Three scoops of your choice  
Vanilla, chocolate, strawberry, lemon, walnut or stracciatella with whipped cream  
€ 6,10

Nr. 165 „Eiskaffee“  
Eine Kugel Vanilleeis mit geeistem Kaffee und Schlagsahne im Latte Macchiato Glas  
„Iced coffee“  
One scoop of vanilla ice cream with iced coffee and whipped cream in a latte macchiato glass  
€ 5,40

Nr. 166 „Rote Grütze Becher“  
Rote Grütze mit zwei Kugeln Vanilleeis und Schlagsahne  
„Red fruit jelly cup“ Red fruit jelly with two scoops of vanilla ice cream and whipped cream  
€ 7,50

Nr. 167 „Schoko Becher“  
Eine Kugel Schokoladeneis und eine Kugel Stracciatella  
mit Schokoladensauce, Schlagsahne und Schokostreusel  
"Chocolate cup" One scoop of chocolate ice cream and one scoop of stracciatella  
with chocolate sauce, whipped cream and chocolate sprinkles  
€ 7,50

Nr. 168 „Bremer Becher“  
Zwei Kugeln Vanilleeis mit Apfelkompott, Schlagsahne und Eierlikör -2cl-  
„Bremen cup“  
Two scoops of vanilla ice cream with apple compote, whipped cream and egg liqueur -2cl-  
€ 8,50

Nr. 169 „Walnuss Becher“  
Eine Kugel Walnusseis mit einer Kugel Vanilleeis, Schlagsahne und Walnüssen  
"Walnut Cup"  
One scoop of walnut ice cream with scoop of vanilla ice cream, whipped cream and walnuts  
€ 8,50

Bei Fragen zu den Zusatzstoffen & Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal  
If you have any questions about the additives & allergens please contact our staff

