

*Speise &
Getränkekarte*

—

*Food &
Drink Menu*

GASTRONOMIE & EVENT

BREMER RATSKELLER

— TRADITION SEIT 1405 —



Vorspeisen

Starters

Nr.25 Griebenschmalz aus dem Weckglas
mit gemischtem Brotkorb ^{A1 A2 A3 A4 A5}

Pork drippings with bread

€ 8,20

Nr.31 Kleiner Salatteller mit Croûtons, Parmesanhobel, Gurke,
Tomate, Hausdressing und einem Roggenbrötchen ^{A1 A2 G I}

-als Vorspeise-

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

-as a starter-

€ 8,90

Nr.20 "Bremer Keller-Snack"

Dreierlei Quark verfeinert mit Rote Bete und Meerrettich,
würzigem Bärlauch, frischer Zitrone und einem Brotkorb ^{3 A1 A2 A3 A4 A5 G}

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

€ 8,80

Nr. 21 Hausgemachtes Matjesfilet „sööt un suur“

Ein Matjesfilet mit Zwiebeln eingelegt in süß-saurer Marinade
auf gebuttertem Schwarzbrot und kleinem Salat ^{A123 D G I}

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

€ 8,50

Nr.23 Räucherlachs-Roulade und Senf-Dill-Creme im Teigmantel mit Sesam,
Rote-Bete-Sauce und Blattsalaten ^{A1 C D G I N}

Smoked salmon roulade and mustard dill cream with sesame seeds, beet sauce and leaf salads

€ 15,00

Fragen Sie nach glutenfreiem Brot

Ask for gluten free bread



Unsere Vorsuppen

Our starter soups

Nr.11 Bremer Kartoffelsuppe mit Speckwürfeln ^{1 GJ}

Bremen style potato soup with bacon cubes

€ 7,50

Nr.12 „Traditionelle Hühnerbouillon“

Kraftbrühe mit Eierstich, Gemüse und Hühnerfleisch ^{C GJ}

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

€ 7,50

Nr.13 Brokkoli-Cremesuppe mit gerösteten Mandeln ^{G HJ}

Broccoli cream soup with roast almonds

€ 7,50

Zu den Suppen servieren wir ein kleines Weizen-Brötchen ^{A1}

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 ^{1 2 3 C I}

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 ^{1 2 3 C D I J K}

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

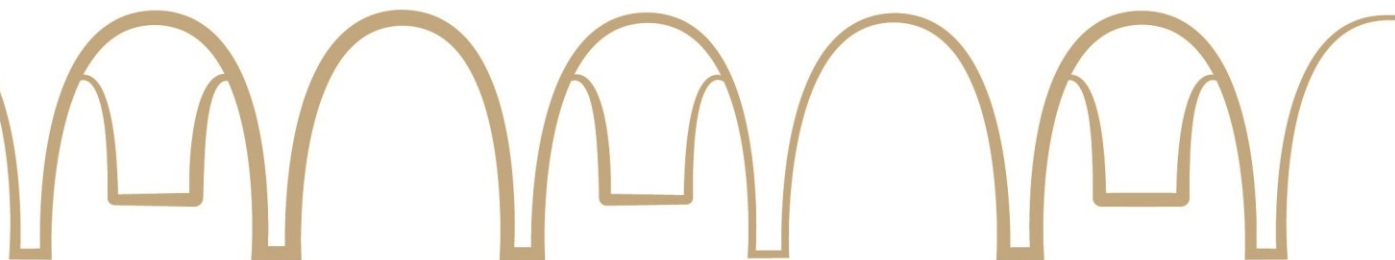
Kross gebratene Hafergrützwurst vom Schwein,

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Senfgurken

und Apfelkompott ^{1 2 3 8 9 A 4 I}

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 ^{A1 A2 C G I J}

*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 ^{A1 A2 C G I J}

*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 ^{A1 A2 G I}

*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 ^{G J N}

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 ^{A1 F J N}

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 ^{A1 G I J N}

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 ^{N O I}

*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 Geschmorte Rinderroulade
auf Kartoffelstampf mit herzhafter Bratensauce und Apfelrotkohl ^{1 2 3 C F G I J K N}
Braised beef olive on mashed potatoes with gravy and red apple cabbage
€ 24,50

Nr.55 Ragout vom Damhirsch in Rotwein-Wacholdersauce mit Waldpilzen,
Butterspätzle und Preiselbeer-Birne ^{A1 G J}
*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 ^{A1 C G I}
*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 ^{C I J N}
*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 ^{C I J N}
*Rumpsteak **250g** with French fries, housemade herb butter and small leaf salad*
€ 29,90

Nr.60 Zwei Rinderfiletsteaks -**220g**- mit Pommes Frites,
hausgemachter Kräuterbutter und gemischtem Salat ^{C I J N}
*Two beef fillet steaks **220g** with French fries, housemade herb butter and small leaf salad*
€ 35,00



Den Klassiken

The classic

Nr. 57 Rosa gebratenes Roastbeef -kalt- vom Friesischen Rind mit Remouladensauce,
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und gemischtem Salat ^{1 3 4 C G I}
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“
Steinbeißer- und Seelachsfilet auf deftigen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,
Gemüstreifen und Dijon-Senf-Hollandaise ^{1 2 3 A 1 C D G I J N}
Catfish 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 ^{1 2 3 4 D G I}
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 ^{1 2 3 4 D G I}
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 ^{A 1 D H 1 2 3 N}
Braised hake fillet with a nut sesame crust to those grilled vegetables and small fried potatoes
€ 22,00

Nr.71 Gebratenes Kabeljaufilet auf sautiertem Spitzkohl
und Kartoffelpüree mit Krebsauce ^{A 1 B D G J N 1}
Fried cod fillet on sautéed pointed cabbage with mashed potatoes and crab sauce
€ 24,50



Nachtsch & Käse

Dessert & cheese

Nr.101 Hausgemachte Bremer Rote Grütze
mit Bourbon-Vanillesauce ^{C G K}

Bremen style red fruit jelly with vanilla custard

€ 8,80

Nr.103 Lauwarmer Mandelkuchen
mit Orangenragout und Bourbon-Vanilleeis ^{A1 G H1}

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 ^{A1 A2 G}

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 ^{1 2 3 A1 A2 G}

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 ^{A1 C G}

Homemade waffle with icing sugar

€ 5,80

Nr. 121 Hausgemachte Waffel mit Apfelkompott ^{A1 C G 8}

Homemade waffle with apple compote

€ 7,80

Nr. 122 Hausgemachte Waffel mit heißen Kirschen ^{A1 C G 8}

Homemade waffle with hot cherries

€ 7,80

Nr. 123 Hausgemachte Waffel mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis
und Schlagsahne ^{A1 C G 8}

*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 ^{A1 C G 8}

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

€ 9,50



Deutsche Qualitätsweine

im 0,2l Schoppen, 0,5l Krug und 1 L Flasche

Weißweine *White wine*

Mosel

2021er Elbling -Trocken-
Weingut Matthias Dostert, Nittel
alte Rebsorte, die eine 2000-jährige
Anbautradition aufweist; spritzig, lebendig,
herzerfrischend; RZ 8,4

Nr. 902	0,2l	€ 6,20
Nr. 952	0,5l	€ 15,20
Nr. 972	1,0l	€ 29,90

Pfalz

2021er Dürkheimer
Müller-Thurgau -Trocken-
Winzergenossenschaft „Vier Jahreszeiten“
saftig, harmonisch, unbeschwerter
Trinkgenuss; RZ 6,2

Nr. 904	0,2l	€ 5,70
Nr. 954	0,5l	€ 14,00
Nr. 974	1,0l	€ 27,50

2021er Forster Schnepfenflug
Riesling -Halbtrocken-
Forster Winzerverein
der Klassiker von der Mittelhaardt,
ein „Maul voll Woi“

Nr. 905	0,2l	€ 6,10
Nr. 955	0,5l	€ 15,00
Nr. 975	1,0l	€ 29,50

Baden

2022er Oberrotweiler Käsleberg
Grauer Burgunder -Trocken-
Kaiserstühler Winzerverein Oberrotweil
feinfruchtiger Wein mit mineralischen Anklängen
der vulkanischen Böden des Kaiserstuhls,
unsere Alternative zum Pinot Grigio; RZ 6,3

Nr. 903	0,2l	€ 7,40
Nr. 953	0,5l	€ 18,20
Nr. 973	1,0l	€ 35,90

Rheingau

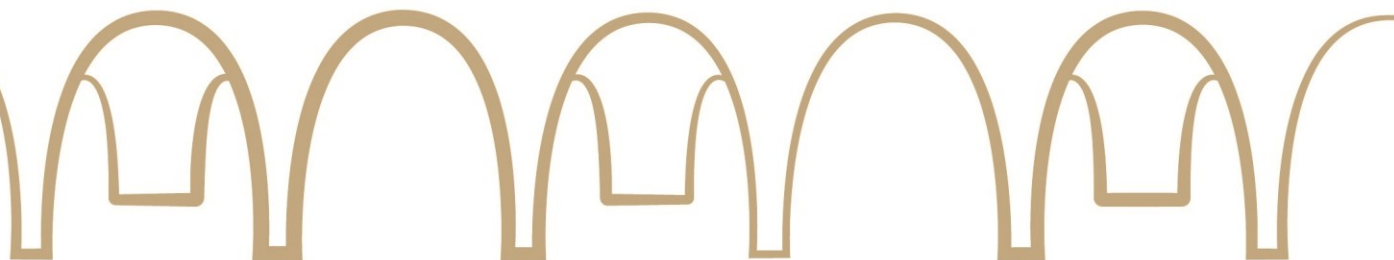
2021er Riesling -Trocken-
Weingut F.B. Schönleber
Frische und Frucht bestechen in der Nase,
im Geschmack zeigt er sich saftig und mit
feinrassiger Mineralität, exzellenter Schoppenwein
von berühmten Lagen aus Mittelheim; RZ 7,6

Nr. 906	0,2l	€ 7,00
Nr. 956	0,5l	€ 17,20
Nr. 976	1,0l	€ 33,90

Nahe

2021er Edition „Alte Halle“
Weingut Albert Graffe
der älteste Raum des Bremer Ratskellers
ist die „Alte Halle“ und gleichzeitig auch
der Hauptgasträum; 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
Bacchus- und Riesling-Weinen in
fruchtsüßer Anmutung

Nr. 907	0,2l	€ 5,80
Nr. 957	0,5l	€ 14,30
Nr. 977	1,0l	€ 28,10



Rotweine *Red wine*

Pfalz

2020er Dürkheimer Feuerberg
Blauer Portugieser
Winzer-genossenschaft „Vier Jahreszeiten“
zu den zahlreichen Rätseln der Weingeschichte
gehört die Herkunft des Namens jener
Rotweintraube, die wohl aus Ungarn stammt, in
Portugal unbekannt ist und dennoch „Portugieser“
heißt; nach Deutschland kam die Rebe vor rund 190
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	€ 6,20
Nr. 965	0,5l	€ 15,20
Nr. 985	1,0l	€ 29,90

2020er Siebeldinger Königsgarten
Dornfelder -Trocken-
Weingut Lergenmüller
typische dunkle Farbe mit violetten Reflexen;
zarte Fruchtaromen von Brombeeren, Sauerkirschen
und etwas Holunder; würzig-kraftiger Schoppen
aus der Südpfalz; RZ 6,1

Nr. 916	0,2l	€ 6,70
Nr. 966	0,5l	€ 16,50
Nr. 986	1,0l	€ 32,50

2019er Dornfelder -Halbtrocken-
Winzer-genossenschaft „Vier Jahreszeiten“
kräftiges Dunkelrot; cremig anmutender
Rotwein mit charmanter Fruchtsüße;
würziger und harmonischer Gaumenschmeichler
mit elegantem Trinkfluss

Nr. 919	0,2l	€ 5,80
Nr. 969	0,5l	€ 14,30
Nr. 989	1,0l	€ 28,10

Baden

2020er Oberrotweiler
Spätburgunder -Trocken-
Kaiserstühler Winzerverein Oberrotweil
schönes Rot, süßlich- fruchtiges Aroma von
Waldbeeren und Kirschen; saftiger Pinot Noir mit
anspruchsvoller Mineralität; gut balanciert; RZ 5,6

Nr. 917	0,2l	€ 7,70
Nr. 967	0,5l	€ 18,90
Nr. 987	1,0l	€ 37,30

Roséwein *Rosé wine*

Rheinhessen

2021er Niersteiner Paterberg
Spätburgunder Weißherbst
-Halbtrocken-
Weingut Leonhard
verführerischer Duft nach Melone und Aprikose
mit einem Hauch von Erdbeere und Himbeere,
ausgewogen, animierend, mit dezenter Fruchtsüße
abgerundet, klassischer Allrounder von der
Rheinfront

Nr. 912	0,2l	€ 7,10
Nr. 962	0,5l	€ 16,70
Nr. 982	1,0l	€ 32,90

RZ = Restzuckergehalt in Gramm / Liter
Jahgangsänderungen 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 ^{a3}	0,3l	€ 3,90
303	0,5l	€ 5,80
302 Alster ^{12 a3}	0,3l	€ 3,90
304	0,5l	€ 5,80
305 Krefelder ^{a3}	0,3l	€ 3,90
(Beck´ s mit Cola ^{2 12})	0,5l	€ 5,80
307 Beck´ s alkoholfrei ^{a3}	0,33l	€ 3,90
311 Franziskaner vom Fass ^{a1}	0,3l	€ 3,90
308 Franziskaner vom Fass ^{a1}	0,5l	€ 5,80
310 Franziskaner alkoholfrei ^{a1}	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 ^{2 12}	0,3l	€ 3,80
291 Coca Cola ^{2 12}	0,5l	€ 5,20
292 Fanta ^{2 3 12}	0,3l	€ 3,80
293 Fanta ^{2 3 12}	0,5l	€ 5,20
294 Coca Cola zero ^{2 11 12}	0,3l	€ 3,80
295 Coca Cola zero ^{2 11 12}	0,5l	€ 5,20
296 Sprite ¹²	0,3l	€ 3,80
297 Sprite ¹²	0,5l	€ 5,20
298 Mezzo Mix ^{1 2 11 12}	0,3l	€ 3,80
298 Mezzo Mix ^{1 2 11 12}	0,5l	€ 5,20
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

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

DESTILLATE & LIKÖRE

351 Baileys ¹	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 ¹¹	€ 3,40
252 Espresso ¹¹	€ 3,00
253 Doppelter Espresso ¹¹	€ 4,30
254 Cappuccino ^{11 g}	€ 4,30
255 Milchkaffee ^{11 g}	€ 4,30
258 Latte Macchiato ^{11 g}	€ 4,30
249 Espresso Macchiato ^{11 g}	€ 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 ¹¹

Schwarzer Tee

Des Kaisers 7 Kostbarkeiten ¹¹

Schwarztee-/ Grünteemischung

Rotbusch-Karamell ^{g 6}

Rotbuschteemischung, aromatisiert

Ingwer Fresh

Kräuterte, ohne Zusatz von Aroma

Schlechtwettertee

Kräuterte, aromatisiert, Anis-Note

Pfefferminze Kräuterte

Allergene *Allergenic*

- A) Glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Amaranth⁶ oder deren Hybridstämme⁷ 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 (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamia⁸- oder Queenslandnuss⁹) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
Nuts (almond¹, hazelnut², walnut³, cashew⁴, pecan nut⁵, Brazil nut⁶, pistachio⁷, macadamia⁸ or queensland nut⁹) 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

