

*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}

Cold pork lard mixture with bread

€ 9,15

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

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

€ 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

€ 9,50

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

€ 11,00

Nr.23 „Norddeutscher Appetithappen“ ^{A G I N H}

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 leave salad

€ 11,00

Nr.19 Veganes Rote-Bete-Carpaccio mit Rucola,

Walnüssen, Honig-Senf-Dressing und einem Roggenbrötchen ^{A1 I E}

Vegan beet root carpaccio with rocket, walnuts, honey mustard dressing and a rye bread roll

€ 11,00

Fragen Sie nach glutenfreiem Brot

Ask for gluten free bread



Unsere Vorsuppen

Our starter soups

Nr.11 Bremer Kartoffelsuppe mit Speckwürfeln ^{1 G J}

Bremen style potato soup with bacon cubes

€ 7,95

Nr.12 „Traditionelle Hühnerbouillon“

Kraftbrühe mit Eierstich, Gemüse und Hühnerfleisch ^{C G J}

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

€ 7,95

Nr.13 Vegane Tomatensuppe mit Basilikum und Croutons ^{A1}

Vegan tomato soup with basil and croutons

€ 7,95

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

We serve a small wheat bread roll with the soups

Salat

Salad

Nr.26 Knackige Blattsalate mit Croûtons, Parmesanhobel,
Gurke, Tomate, Hausdressing und Roggenbrötchen ^{A1 A2 C G I J}

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

€ 14,90

Nr.29 Knackige Blattsalate mit Croûtons, Parmesanhobel,
Gurke, Tomate, Hausdressing, gebratenen Putenbrust-Streifen -180g-
und Roggenbrötchen ^{A1 A2 C G I J}

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

€ 23,50

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 lettuce leaf salad
in homemade dressing and a rye bread roll

€ 18,35



Nordisch & Rustikal

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 pickled cucumber
€ 15,50

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 pickled cucumber
€ 19,50

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,
Pickled cucumber and apple compote
€ 19,50

Nr.24 „Käseteller von der Waterkant“
Friesischer Hirtenkäse mariniert mit unserem Hausdressing,
drei Balken von jungem Gouda und Nordischer Frischkäse mit Schnittlauch,
und Lauchzwiebeln dazu Brot, Butter und Weintrauben ^{1 2 3 A 1 A 2 G}

"Cheese plate from the Waterkant"
Frisian shepherd's cheese marinated with our house dressing, three bars of young Gouda cheese
and Nordic cream cheese with chives and spring onions served with bread, butter and grapes
€ 16,50

Der Klassiker

The classic

Nr.57 Rosa gebratenes Roastbeef -kalt- mit Remouladensauce,
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und gemischtem Salat ^{1 3 4 C G I}

Roastbeef medium -cold- with remoulade sauce, fried potatoes with bacon
and onions with small leaf salad
€ 27,80



Fleisch aus Kessel und Ofen

Meat from the boiler

Nr.54 Saftiger Schweine- und Rinderbraten auf Kartoffelstampf
mit herzhafter Sauce und Apfelrotkohl ^{1 2 3 C F G I J K N}

Roasted pork and beef on mashed potatoes with brown sauce and apple red cabbage
€ 26,50

Nr.55 Traditionelles Kalbsgulasch mit Waldpilzen,
Butterspätzle und gemischtem Salat ^{A1 G J}

Traditional veal goulash with forest mushrooms, buttered spätzle and small leaf salad
€ 26,50

Nr.56 „Königsberger Klopse“

Drei saftige Klöße aus Schweine- und Rindfleisch in Kapernsauce
auf Gemüsestreifen mit Petersilienkartoffeln ^{A1 C G I J}

Three juicy meatballs of pork and beef in caper cream sauce
with vegetables strips and parsley potatoes

€ 19,90

Nr.60 Eine halbe Honig-Chili-Ente -entbeint- aus dem Ofen
mit Schmorsauce, Kirsch-Rotkohl und Kartoffelklößen ^{A1 G J}

Half a duck glazed in the oven with chili and honey - deboned
with brown sauce, cherry-red cabbage and potato dumplings

€ 29,50

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 lettuce leaf salad
€ 23,50

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 lettuce leaf salad
€ 33,25



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,

Gemüstreifen und Dijon-Senf-Hollandaise ^{1 2 3 A 1 C D G I J N}

Ocean perch and pollack fish fillet on fried potatoes with bacon and onions
to those strips of vegetables and dijon mustard hollandaise sauce

€ 27,00

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,
side salad and fried potatoes with bacon and onions

€ 20,50

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

€ 20,50

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

€ 24,50

Nr.71 Gebratenes Rotbarschfilet mit Muscheln und Shrimps in Kräuterbutter

mit Wurzelgemüse auf Kartoffel-Zwiebel-Püree ^{A 1 D J N}

Pan fried ocean perch fish fillet with mussels and shrimps in herb butter
with root vegetables on mashed potatoes with onions

€ 25,50



Vegetarisch & Vegan

Vegetarian & vegan

Nr. 76 Rosmarin-Kartoffeln mit Kräuter-Schmand und Wurzelgemüse-Chips ^{GJN}
Rosemary potatoes with herb sour cream and root vegetable chips
€ 17,50

Nr.77 Vegane gebackene Kichererbsen-Bulgur-Bällchen
auf Auberginen-Tomaten-Ragout mit Ras el Hanout-Sauce ^{A1 FJN}
Vegan baked chickpea bulgur balls with aubergine and tomato ragout with Ras el Hanout sauce
€ 18,50

Nr.75 Drei Spinatknödel mit Grana Padano, Kresse
und Champignons in Rahm ^{A1 GIJN}
Three spinach dumplings with Grana Padano, garden cress on mushrooms in cream
€ 20,50

Nr.78 „Süßkartoffel-Puffer“
Veganer Süßkartoffel-Gemüse-Bratling mit gegrilltem Gemüse
und Dijonsenf-Kokos-Dip ^{N O I}
Vegan "Sweet potato pancake" Fried sweet potato vegetable patty with grilled vegetables
and dijon mustard coconut dip
€ 20,50

Für Weinliebhaber

Alle Weine dieser Weinkarte und viele weitere deutsche Qualitätsweine
und Raritäten finden Sie im Stadtweinverkauf auf der Rückseite
des Bremer Rathauses.

Das Team des Stadtweinverkaufs freut sich auf Ihren Besuch!
Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 09:00 – 18:00 Uhr

Samstag: 09:30 Uhr bis 15:00 Uhr

Telefon: 0421 – 33 77 88 • Email: office@ratskeller.de • Shop: www.ratskeller.de



Nachtisch & Käse

Dessert & cheese

Nr.101 Hausgemachte, vegane Bremer Rote Grütze
mit Bourbon-Vanillesauce ^{C G K}
oder veganer Vanillesauce ^{A4 k}

Vegan Bremen style red berry and cherry fruit jelly with bourbon vanilla sauce or vegan vanilla sauce
€ 8,90

Nr.102 „Bremer Kluten“ ^{A1 C G}

Dunkles Schokoladen-und Minzmousse mit Bremer Kaffeebrot -im Glas serviert-
„Bremer Kluten“ Mousse of dark and mint chocolate with coffee bread and mocca sauce
€ 8,90

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

Lukewarm almond cake with orange ragout and bourbon vanilla ice cream
€ 9,90

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 cheese with salted sticks and grapes
Traditional cheese snack from the Bremer Ratskeller for 2 persons
€ 17,25

Nr.24 „Käseteller von der Waterkant“

Friesischer Hirtenkäse mariniert mit unserem Hausdressing,
drei Balken von jungem Gouda und Nordischer Frischkäse mit Schnittlauch,
und Lauchzwiebeln dazu Brot, Butter und Weintrauben ^{1 2 3 A1 A2 G}

"Cheese plate from the Waterkant"
Frisian shepherd's cheese marinated with our house dressing, three bars of young Gouda cheese
and Nordic cream cheese with chives and spring onions served with bread, butter and grapes
€ 16,50



Hausgemachte Waffel

Homemade waffle with

Nr. 120 Hausgemachte Waffel mit Puderzucker ^{A1 C G}

Homemade waffle with icing sugar

€ 6,50

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

Homemade waffle with apple compote

€ 8,75

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

Homemade waffle with hot cherries

€ 8,75

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*

€ 8,75

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*

€ 9,90



Deutsche Qualitätsweine

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

Weißwein *White wine*

Sauvignon Blanc -Trocken-

Rheinhessen Weingut Braunewell

exotisch, frisch, animierend

Nr. 901	0,2l	€ 9,30
Nr. 951	0,5l	€ 22,80
Nr. 971	0,75l	€ 33,70

Riesling -Trocken-

Rheingau Weingut F.B. Schönleber

Klassiker, saftig, mineralisch

Nr. 906	0,2l	€ 8,90
Nr. 956	0,5l	€ 21,75
Nr. 976	1,0l	€ 43,00

Müller-Thurgau -Trocken-

Pfalz Winzergenossenschaft

„Vier Jahreszeiten“

saftig, harmonisch, unbeschwert

Nr. 904	0,2l	€ 6,50
Nr. 954	0,5l	€ 15,90
Nr. 974	1,0l	€ 31,30

Bacchus -Feinherb-

Franken Weingut Max Müller I

pfeffrige Würze, spielende Säure, erfrischend

Nr. 910	0,2l	€ 9,30
Nr. 960	0,5l	€ 22,80
Nr. 980	0,75l	€ 33,70

Grauer Burgunder -Trocken-

Baden Weingut Heitlinger

strahlend, kraftvoll, fruchtig

Nr. 903	0,2l	€ 9,30
Nr. 953	0,5l	€ 22,75
Nr. 973	1,0l	€ 45,00

Edition NULL

Entalkolisierter Weisswein < 0,5%

aromatische weiße Rebsorten sind die Grundlage. So entstehen feinfruchtige Aromen und eine lebendige Frische

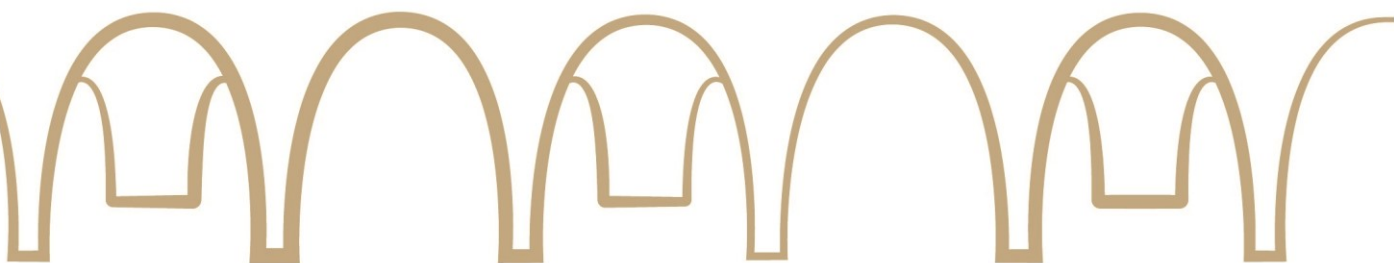
Nr. 921	0,2l	€ 8,40
Nr. 922	0,5l	€ 20,50
Nr. 923	0,75l	€ 30,25

Edition „Alte Halle“ -süß-

Nahe Weingut Albert Graffe

Weißwein-Cuvée, fruchtig, verspielt

Nr. 907	0,2l	€ 8,40
Nr. 957	0,5l	€ 20,50
Nr. 977	1,0l	€ 40,50



Rotwein *Red wine*

Spätburgunder -Trocken-
Baden Winzergenossenschaft
Königschaffhausen

würzig, fein-rauchige Kirschfrucht

Nr. 917	0,2l	€ 9,20
Nr. 967	0,5l	€ 23,00
Nr. 987	0,75l	€ 34,00

Dornfelder -Trocken-

Pfalz Weingut Lergenmüller

dunkle Farben und Frucht, würzig-kräftig

Nr. 916	0,2l	€ 8,40
Nr. 966	0,5l	€ 20,50
Nr. 986	1,0l	€ 40,50

Rotweincuvée vom Muschelkalk
-Trocken-

Rheinhessen Weingut Gröhl

Cabernet Sauvignon,
Merlot & Spätburgunder

Barrique-Ausbau, geschmeidig, würzig

Nr. 918	0,2l	€ 15,05
Nr. 968	0,5l	€ 31,90
Nr. 988	0,75l	€ 47,35

Blauer Portugieser -lieblich-

Pfalz Winzergenossenschaft

„Vier Jahreszeiten“

unkompliziert, vollmundig, fruchtsüß

Nr. 915	0,2l	€ 7,45
Nr. 965	0,5l	€ 18,20
Nr. 985	1,0l	€ 35,90

Roséwein *Rosé wine*

Merlot Rosé -Trocken-

Pfalz Weingut Albert Glas

animierend, fruchtig, verspielt

Nr. 913	0,2l	€ 8,40
Nr. 963	0,5l	€ 20,50
Nr. 983	0,75l	€ 30,25

RZ = Restzuckergehalt in Gramm / Liter

Alle unsere Weine und Weinerzeugnisse enthalten Sulfite.

Bitte beachten Sie auch unsere umfangreiche Flaschenweinkarte



SEKT & APERITIFS

350 Crodino-Spritz -alkoholfrei-	0,2l	€ 7,95
338 Sarti-Spritz	0,2l	€ 7,95
339 Aperol-Spritz	0,2l	€ 7,95
349 Himbeer-Spritz	0,2l	€ 7,95
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} (Beck ´s mit Cola ^{2 12})	0,3l 0,5l	€ 3,90 € 5,80
307 Beck ´s alkoholfrei ^{a3}	0,33l	€ 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	€ 2,90
206 Tafelwasser -kohlen säurehaltig-	0,5l	€ 4,10
290 Coca Cola ^{2 12}	0,3l	€ 3,95
291 Coca Cola ^{2 12}	0,5l	€ 5,35
292 Fanta ^{2 3 12}	0,3l	€ 3,95
293 Fanta ^{2 3 12}	0,5l	€ 5,35
294 Coca Cola zero ^{2 11 12}	0,3l	€ 3,95
295 Coca Cola zero ^{2 11 12}	0,5l	€ 5,35
296 Sprite ¹²	0,3l	€ 3,95
297 Sprite ¹²	0,5l	€ 5,35
298 Mezzo Mix ^{1 2 11 12}	0,3l	€ 3,95
298 Mezzo Mix ^{1 2 11 12}	0,5l	€ 5,35
224 Hausgemachter Eistee	0,3l	€ 3,90
225 Hausgemachter Eistee	0,5l	€ 5,20
Glas Leitungswasser	0,2l	€ 0,60
Krug Leitungswasser	1,0l	€ 1,80

BAD by Bad Pyrmonter

214 Ginger Beer (Chili & Ingwer)	0,25l	€ 3,80
211 Tonic Water ¹⁰	0,25l	€ 3,80
212 Bitter Lemon ^{3 10}	0,25l	€ 3,80
213 Ginger Ale ²	0,25l	€ 3,80

FRUCHTSAFTSCHORLEN / FRUCHTSÄFTE

270 Fruchtsaftschorle	0,3l	€ 3,95
271 Fruchtsaftschorle	0,5l	€ 5,40
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 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	€ 5,60

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}		€ 4,50
258 Latte Macchiato ^{11 g}		€ 4,30
249 Espresso Macchiato ^{11 g}		€ 3,50

KAFFEESPEZIALITÄTEN MIT HAFER DRINK

261 Haferdrink Cappuccino		€ 4,70
262 Haferdrink Milchkaffee		€ 4,90
263 Haferdrink Latte-Macchiato		€ 4,70
264 Haferdrink Espresso-Macchiato		€ 3,90

KAKAO

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

TEESPEZIALITÄTEN

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

Omas Garten

Früchtetee, aromatisiert, Erdbeer-Note

Ostfriesen Blattmischung ¹¹

Schwarzer Tee

Des Kaisers 7 Kostbarkeiten ¹¹

Schwarztee-/ Grünteemischung

Rotbusch-Karamell ^{g 6}

Rotbuschteemischung, aromatisiert

Karamell-Note

sahnig • cremig • süße

Schlechtwettertee

Kräutertee, aromatisiert, Anis-Note

mild • süßlich • markant

Allergene *Allergenic*

- A) Glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵ 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

€ 6,90

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

€ 5,60

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

€ 8,50

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

€ 8,30

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-

€ 8,90

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

