

Vorspeisen

Starters

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

Pork drippings with bread

€ 7,90

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-

€ 8,50

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

€ 8,50

Nr.22 Gratiniertes Ziegenkäse
mariniert mit Thymian und Honig, Blattsalate der Saison in 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

€ 13,80

Nr.21 Geräuchertes Forellenfilet auf Salat von frischem Spinat
in Joghurt-Senf-Dressing mit Apfel-Chili-Chutney

und einem Roggenbrötchen ^{3 A1 A2 C D G I}

Smoked trout fillet on a salad of fresh spinach in yoghurt-mustard dressing with apple-chilli
chutney and a rye roll

€ 13,80

Fragen Sie nach glutenfreiem Brot

Ask for gluten free bread



Aus unseren Suppenkesseln

From our soup kettles

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

Bremen style potato soup with bacon cubes

€ 6,90

Nr.12 Traditionelle Festtagssuppe mit Rindfleisch, Eierstich und Gemüse ^{C GJ}

Traditional consommé with beef, egg royale and strips of vegetables

€ 6,90

Nr.13 Apfel-Curry-Selleriesüppchen mit Kräuter-Schmand ^{GJ}

Apple Curry Celery Soup with herb sour cream

€ 6,90

Zu den Suppen servieren wir ein Rosenbrötchen ^{A1}

We serve a 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 CI}

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

€ 13,50

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

€ 16,50

Nr.52 Original Bremer Knipp

Kross gebratene Hafergrützwurst vom Schwein,

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Senfgurken

und Apfelkompott ^{1 2 3 8 9 A4 I}

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

€ 16,50



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*

€ 12,50

Nr.29 Knackige Blattsalate mit Croûtons, Parmesanhobel, Gurke, Tomate,
Hausdressing, gebratenen Putenbrust-Streifen 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*

€ 19,50

Unser Spargelmenü

Asparagus Menu

Spargel-Cremesuppe mit Petersilien-Croutons ^{A1, G, J, N}

Asparagus cream soup with parsley croutons

Ein Pfund frischer regionaler Spargel mit einem Schweinemedallion,
Ammerländer Schinken, Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln ^{C, G, J, N, 1}

*White asparagus -1 pound- with a medallion of pork, smoked ham,
hollandaise sauce and new potatoes*

Panna Cotta von der Tonkabohne mit Rhabarber-Kompott ^{G, H}

Tonka bean panna cotta with rhubarb compote

€ 46,00



Fleisch aus Ofen & Kessel

Meat from oven & boiler

Nr.56 Traditionelles Kalbsgulasch mit Champignons in Rahmsauce,
Butterspätzle und gemischtem Salat ^{A1CGJKN}

Traditional veal goulash with mushrooms in cream, buttered Swabian noodles and leaf salad
€ 21,00

Nr.54 Geschmorte Rinderroulade

mit Rotweinsauce, Wurzelgemüse und Kartoffelpüree ^{134CGIJKN}

Braised beef roulade with red wine sauce, root vegetables and mashed potatoes
€ 23,50

Steaks vom Grill

Steaks from the grill

Nr.58 Gegrilltes Putensteak **180g** mit Pommes Frites,
hausgemachter Kräuterbutter und gemischtem Salat ^{CIJN}

Grilled breast of turkey **180g** with French fries, housemade herb butter and small leaf salad
€ 19,50

Nr.60 Zwei Rinderfiletsteaks **220g** mit Pommes Frites,
hausgemachter Kräuterbutter und gemischtem Salat ^{CIJN}

Two beef fillet steaks **220g** with French fries, housemade herb butter and small leaf salad
€ 34,50

Der Klassiker

The classic

Nr. 57 Rosa gebratenes Roastbeef -kalt- vom Friesischen Rind
mit Remouladensauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
und gemischtem Salat ^{134CGI}

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

€ 23,50



F(r)isch aus der See

Fish out of the sea

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

€ 16,50

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

€ 16,50

Nr.74 Seehechtfilet mit Nuss-Sesam-Kruste

auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln ^{A1 D H123 N}

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

€ 19,50

Nr.70 „Bremer Pannfisch“

Lachs- und Seelachsfilet auf deftigen Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,
Gemüwestreifen und Dijon-Senf-Hollandaise ^{1 2 3 A1 C D G I J N}

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

€ 21,00

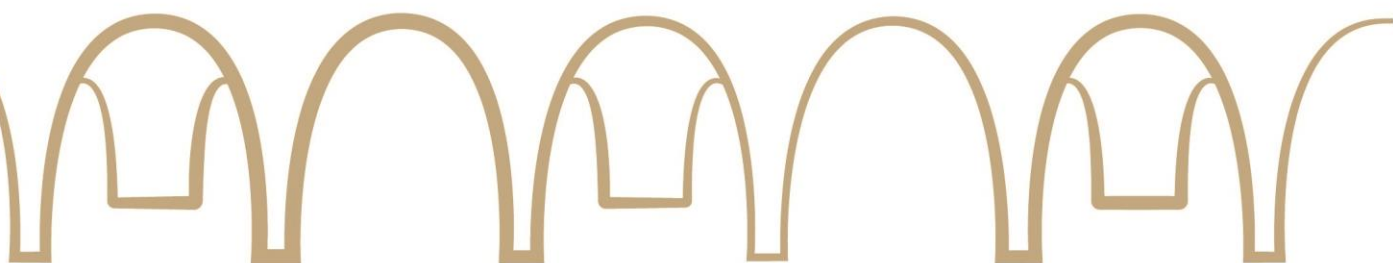
Nr.71 Nordseescholle im Ganzen gebraten

mit Speckwürfeln, zerlassener Butter,

Petersilienkartoffeln und Gurkensalat ^{1 A1 D G I N}

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

€ 24,00



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
€ 14,50

Nr.77 Vegane gebackene Kichererbsen-Bulgur-Bällchen
mit 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
€ 15,50

Nr.78 „Süßkartoffel-Burger“
Vegane Süßkartoffel-Gemüse-Bratlinge mit gegrilltem Gemüse
und Dijonsenf-Kokos-Dip ^{NO1}
Vegan "Sweet potatoes Burger" Fried sweet potato vegetable ball with grilled vegetables
and dijon mustard coconut dip
€ 17,50

Für Weinliebhaber

Fragen Sie den Service auch nach unserer großen Weinkarte.
Darin können Sie in Ruhe stöbern und die passende Flasche Wein
zu den von Ihnen gewählten Speisen finden.

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 Bremer Rote Grütze
mit Bourbon-Vanillesauce ^{CGK}

Bremen style red fruit jelly with vanilla custard

€ 8,50

Nr.103 Lauwarmer Mandelkuchen
mit Orangenragout und Bourbon-Vanilleeis ^{A1 GH1}

Lukewarm almond cake with orange ragout and bourbon vanilla ice cream

€ 8,90

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 with salted sticks and grapes

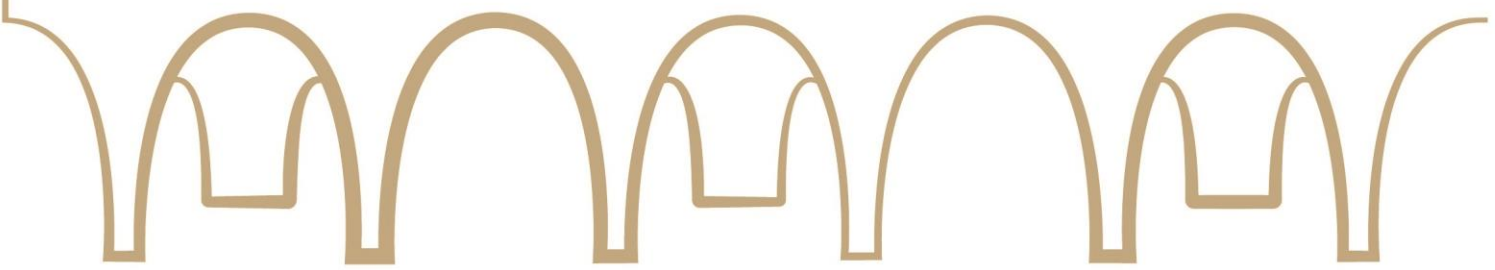
Traditional cheese snack from the Bremer Ratskeller for 2 persons

€ 14,50

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

€ 16,00



Hausgemachte Waffel

Homemade waffle with

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

Homemade waffle with icing sugar

€ 5,50

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

Homemade waffle with apple compote

€ 7,50

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

Homemade waffle with hot cherries

€ 7,50

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*

€ 7,50

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*

€ 9,00



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*

