



WIRTSHAUS

Im Select Hotel A1 Bremen



Moin und ein herzliches Grüß Gott in Ihrem Wirtshaus!

Wir leben die Wirtshaustradition und gestalten diese neu. Über saisonale Gerichte wie Grünkohl mit Pinkel bis hin zu unserer Themen Woche bieten wir Ihnen ein vielfältiges Angebot.

„Immer was los!“ ist der Titel unseres Jahresprogramm 2019/2020 mit genauen Daten und Preisen.

Wir wünschen Ihnen einen besonderen Abend. Genießen Sie die Herzlichkeit in unserem Haus und lassen Sie ihr Essen zu einem Ereignis werden.

Öffnungszeiten unserer Küche:
Montag - Freitag: 12:00 – 14:00
Montag - Freitag: 18:00 – 21:30
Wochenende auf Nachfrage

Aus dem Suppenkessel

From the soup-pot

Gulaschsuppe (9, 13) €5,90
Goulash soup

Tomatensuppe (V, VE) (9, 13) €4,90
Tomato soup

Unsere Suppen servieren wir mit knusprigem Brot
All our soups are served with crispy bread

Brotzeit

Snack

Obazda (V) (4) €7,50
Brie, Frischkäse, rote Zwiebeln und Brot
Obazda
Brie with creamed cheese red onions and bread

Grünzeug Salads

Kleiner Salat (V, VE) (7,17,23) **€4,90**

Wildkräutersalat mit Rohkost Gemüse und Croutons mit Hausdressing

Small Salad

wild herb salad with raw vegetables, croutons and choice of balsamic dressing or yogurt dressing

Großer Salat (V, VE) (7,17,23) **€8,90**

Wildkräutersalat mit Rohkost Gemüse und Croutons

Dressing: wahlweise Balsamico oder Joghurt

Large salad

wild herb salad with raw vegetables, croutons and a choice of balsamic dressing or yogurt dressing

Wahlweise mit/add ons

- Hausgebeitztem Lachs (3) **€2,50**
marinated salmon
- Hähnchenbruststreifen **€2,50**
Sliced chicken breast
- Ziegenkäse mit Honig glasiert (V) (7) **€4,90**
Goat's cheese glazed with honey

Zu unseren Salaten servieren wir frisches Brot (7, 11, 17)

All our salads get served with bread

Hauptgänge

Mains

Hausgemachte Käsespätzle (V) (1,7,13,17) Mit geschmälzten Zwiebeln und einem kleinen Salat <i>Cheese spaetzle</i> <i>With sautéed onions and side salad</i>	€9,50
Semmelknödel (V) (1, 7, 17) Mit „Rahm-Schwammeln“ <i>Bread Dumpling</i> <i>With creamed mushrooms</i>	€12,90
Schnitzel vom Kalb (1, 13 ,17, 23) Mit Bayrischem Kartoffelsalat <i>Veal Schnitzel</i> <i>With bavarian potato salad</i>	€18,90
Schnitzel vom Schwein (1, 7) Mit Pommes Dippers <i>Pork schnitzel</i> <i>With potato “dippers”</i>	€13,90
Extra Sauce “Jäger Art” <i>Add chasseur sauce</i>	€1,50

Burger 200g US-Beef (7, 13, 17, 23) Mit Kartoffel "Dippers" <i>Burger 200g US-Beef</i> <i>With potato "dippers"</i>	€13,90
Extra Käse <i>Add cheese</i>	€1,50
Extra Ziegenkäse <i>Add goat cheese</i>	€4,90
Rumpsteak 220g Black Angus (7, 23) Mit Rosmarinkartoffeln und kleinem Salat <i>Rumpsteak 220g Black Angus</i> <i>With potatoes with rosemary and small salad</i>	€22,90
Scholle Finkenwerder Art (3, 7, 17, 23) Mit Speck, Zwiebeln, Rosmarinkartoffeln und kleinem Salat <i>Veal Schnitzel</i> <i>With bacon, onions, potatoes with rosemary and small salad</i>	€15,50

Flammenkuchen Classic (7, 17)**€9,90**

Mit Speck und Zwiebeln

*Tarte flambée**Bacon and onions***Flammenkuchen mit Lachs und Rucola** (3, 7, 17)**€10,90**

Lachs und Wildkräutern

*Tarte flambée**Salmon and wild herbs***Flammenkuchen Ziegenkäse** (7, 17, 21)**€11,50**

Birne und Walnüssen

*Tarte flambée**Pear and walnuts*

Süßes

Sweets

- Schokomousse Erdbeere-Balsamico (V)** €6,50
Herbe Zartbitterschokolade mit fruchtigem Erdbeermark und einem Spiegel von Balsamico und 1 Kugel Eiscreme
Mousse of chocolate with strawberry balsamico
Bitter sweet chocolate with fruity strawberry pulp and a coating of balsamic, with finley acidity and one scoop ice cream
- Himbeer Mascapone Törtchen (V)** €6,50
Tiramisu auf Crumble Boden mit einem Himbeerfruchtspiegel, mit Alkohol
Raspberry Mascarpone tartlet
Tiramisu on crumble base with a raspberry fruit coating, with alcohol
- Schokoladen Küchlein mit flüssigem Kern (V)** €6,50
Mit Cassis Sorbet
Chocolate lava tartlet
With a scoop cassis sorbet

(V) - Vegetarisch

(VE) - Vegan

Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

Kennzeichnungspflichtige Stoffe/Erzeugnisse, die Allergien/Unverträglichkeiten auslösen

1. Eier und Eierzeugnisse*
2. *Egg and egg products*
3. Fisch und Fischerzeugnisse
4. *Fish and fish products*
5. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
6. *Crustaceans and crustaceans*
7. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) *
8. *Milk and milk products*
9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10. *Celery and celery products*
11. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
12. *Sesame seeds and sesame seed products*
13. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO₂ angegeben
14. *Sulfur dioxide and sulfites*
15. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
16. *Peanuts and peanut products*
17. Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
18. *Gluten-containing cereal*
19. Lupine sowie Erzeugnisse daraus
20. *Lupine and its products*
21. Schalenfrüchte, d. h. Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunüss (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carya illinoensis* (Wangenh.)), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
22. *Nuts, d. H. almond, hazelnut, walnut, Kaschunüss, Brazil nuts*
23. Senf und Senferzeugnisse
24. *Mustard and mustard products*
25. Soja und Sojaerzeugnisse
26. *Soy and soy products*
27. Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus
28. *Molluscs and their products*