



WIRTSHAUS

Im Select Hotel A1 Bremen



Moin und ein herzliches Grüß Gott in Ihrem Wirtshaus!

Wir leben die Wirtshaustradition und gestalten diese neu. Die kulinarischen Welten Bayerns und Norddeutschlands treffen hier zusammen. Über saisonale Gerichte wie Grünkohl mit Pinkel bis hin zu unserer Almauftriebs Woche bieten wir aus beiden Welten nur das Beste.

Unser Wirt Carlton Courtney dreht nun auf. Aktionen, Feste, Rabatte und Bierverskostungen, wir sind vielseitig und erfüllen, fast, jeden Wunsch.

Unser Chef Victor Schmidt-Munoz setzt seine Interpretation von bayrischer, norddeutscher, Speisen in unserer Küche um.

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- Sonntag: 12:00 – 14:00

Montag- Samstag: 18:00 – 21:30

Aus dem Suppenkessel

From the soup-pot

Rote Bete – Cappuccino ^(4,5) Mit Parmesanchip Beetroot - cappuccino with parmesan chip	€5,90
Altbayerische Kartoffelsuppe ^(4,5) Mit Leberkässtreifen und Röstzwiebeln Potato soup With meatloaf stripes and roasted onion	€5,50
Gemüseconsommé ^(11,12,13) *vegan* Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen Vegetable broth / soup	€5,50

Brotzeit
Snack

Obazda ⁽⁴⁾ Camembert, Frischkäse, rote Zwiebeln und Brotkorb Obazda <i>Camembert with creamed cheese red onions and bread basket</i>	€7,50
Rindercarpaccio ⁽⁴⁾ Mit gebratenen Pilzen, gerösteten Kürbiskernen und geriebenem Bergkäse <i>Beef carpaccio</i> <i>With fried mushrooms, roasted pumpkin seeds and grated cheese</i>	€9,90
Gebackener Fetakäse ^(1,4,9) In Bierteig gebacken, auf Grillgemüse und Schnittlauchcreme <i>Baked Feta</i> <i>With grilled vegetables and chives-creme</i>	€9,80

Grünzeug Salads

Beilagen Salat	€3,70
Knackiger Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Möhren und Hausdressing	
Side Salad	
Leafs, cucumber, tomato, sweet pepper, carrots and house dressing	
Großer Gartensalat	€4,90
Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Möhren	
Large garden salad	
Leafs, cucumber, tomato, sweet pepper, carrots	
Wahlweise mit/add ons	
<ul style="list-style-type: none">• Hähnchenspieß mit Chili und Zitrone	€9,90
chicken skewer, chili and lemon	
<ul style="list-style-type: none">• Grillkäse mit frischen Kräutern (4)	€10,90
Grilled cheese with fresh herbs	
<ul style="list-style-type: none">• Gebratenes Gemüse mit Knoblauch und Kräutern	€8,90
fried vegetables with garlic and herbs	

- Knoblauch – Champignons €8,70
Garlic mushrooms

Alle Salate werden mit Baguette und Dressing, Ihrer Wahl, serviert

We are serving to all our main salads baguette and dressing

- Joghurtdressing (4)
Yoghurt dressing
- Dijon-Senf-Vinaigrette (5,12,13)
Dijon mustard vinaigrette

Vegetarisch Vegetarian

Hausgemachte Käsespätzle (1,4,5) €9,50
Mit geschmälzte Zwiebeln und einem kleinen Salat
Cheese spaetzle
with roasted onions and side salad

Spinatknödel (4,,15) €11,90
Drei Knödel mit Pilzsauce und Beilagen Salat
Spinach dumpling
with mushrooms sauce and side salad

Fischgerichte Fish

Pfefferlachs ^(2,12,13) €18,90
An Zitronengras-Sauce, mit Fenchel-Orangen-Gemüse und Basmatireis
pepper - salmon
on lemongrass-sauce, with fennel-orange-vegetables and basmati rice

Fang des Tages ^(2,12,13)
Fragen Sie unser Personal nach dem Fisch des Tages
Catch of the day
Ask the service for our fish of the day

Von der Wiesen From the paddock

Schweinebraten wie bei Muttern ^(4,5,9,12) €14,90
Mit Rotkohl, Kloß und Jus
Roast pork
Red cabbage, dumpling, jus

Schweinshaxe „ca. 750g“ ^(9,5) €14,90
Mit Dunkelbiersauce, Rotkohl und Kartoffelklöße
Pork hock
Dark beer sauce, red cabbage and dumpling

Leberkäse vom Grill ^(4,9) €12,90
Mit Bratensauce, Bratkartoffeln und Spiegeleier
Meatloaf from the BBQ



With gravy fried eggs and fried potatoes

Kalbsschnitzel ⁽⁹⁾ €18,90

Mit Bratkartoffeln und Gurkensalat

Veal Schnitzel vienna style

Fried potatoes, cucumber salad

Schnitzel nach Art des Hauses ⁽⁹⁾ €13,70

Mit Pilz-Kräutersauce und Pommes

Schnitzel house-style

Mushrooms-herb-sauce and fries

Geschmorte Lammhüfte ^(12,13) €18,90

Mit Gemüse der Saison und gratinierten kleinen Kartoffeln

stewed lamb hip

with seasonal vegetables and gratinated small potatoes

Rumpsteak ^(9,12,13) €18,90

Mit Zwiebel-Marmelade, Bratkartoffeln und kleinem Salat

Rumpsteak

with onion-chutney, fried potatoes and salad

Halbes Wiener Backhähnchen ^(1,9) €14,80

Mit Pommes und Salatbeilage

half fried chicken

with fries and salad



Currywurst ^(7,12,13) €7,90
mit hausgemachter Currysauce und Pommes

*currywurst
with selfmade curry sauce and fries*

Wechselndes Tagesgericht €7,00
Täglich wechselndes Gericht

Meal of the day

Süßes Sweets

Kaiserschmarrn ^(1,4,9) €6,90



Mit Rosinen, Mandeln, karamellisiertem Zucker und Apfelkompott
sugared pancake
with raisins and apple puree

Apfelstrudel ^(1,4,9) €7,00
Mit Vanillesauce
Apple strudel with custard

Eisbecher "Select" ^(1,4) €7,90
Drei Kugeln Fruchteis mit gemischtem Obst und Sahne
Three scoops fruity icecream, fruits and cream

Eisbecher "Birne Helene" ^(1,4) €5,50
Drei Kugeln Vanilleeis und Sahne
Three scoops vanillabean ice cream

Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können
Kennzeichnungspflichtige Stoffe/Erzeugnisse, die Allergien/Unverträglichkeiten
auslösen

1. Eier und Eierzeugnisse*

Egg and egg products

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