





## Suppen

-  Französische Zwiebelsuppe <sup>D, E, J, L</sup>  
mit Käse überbacken 5,80 €
- Krabbencremesuppe <sup>C, D,</sup>  
mit Dill und Sahnehaube 6,20 €
-  Kürbis-Mango-Chilli-Suppe 5,80 €
-  Tomaten-Zucchini-Creme-Suppe <sup>D</sup> 5,80 €
- Bremer Hochzeitssuppe <sup>A, D, E, J, L, 1, 2, 3, 4</sup> 5,80 €



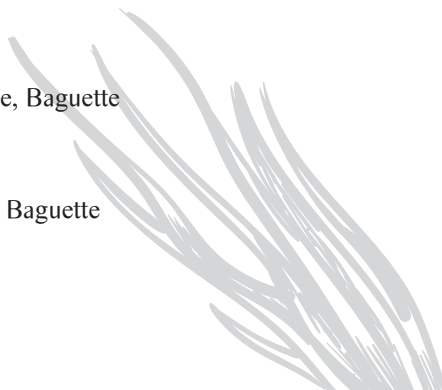
## Vorweg und zwischendurch

-  Bruschetta <sup>D, J</sup> 3 Stück 8,80 €  
mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Parmesan
- Gambas <sup>C, D, J</sup> 12,50 €  
mit Chilli und Knoblauch in Sahnesoße
- Blumenthaler Toast <sup>A, D, J</sup> 16,50 €  
gegrilltes Putensteak mit Pilzen und Zwiebeln auf Toast  
mit hausgemachter Kräuterbutter und Salatbeilage
- Schlemmer-Toast <sup>A, D, J</sup> 19,50 €  
gegrilltes Rumpsteak auf Toast mit Schmorzwiebeln,  
Salatbeilage und hausgemachter Kräuterbutter
- Currywurst <sup>G, D, 1, 2, 3, 4, 7</sup> 10,50 €  
mit Pommes frites und kleiner Salatbeilage



## Salate

- Fitnesssalat <sup>D, J</sup> 14,80 €  
mit gegrillten Putenbruststreifen, Obst, Hausdressing und Baguette
- Salat „Olaf“ <sup>D, J</sup> 16,80 €  
mit Schweinefiletstreifen und zerlassenen Schafskäse, Baguette
- Salat „Neptun“ <sup>B, C, D, J</sup> 19,80 €  
mit gegrilltem Lachs und Gambas, Hausdressing und Baguette



## Regionales

Knipp <sup>E, L, G, 1, 2, 3, 4</sup>

mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln

16,50 €

Matjes nach Hausfrauen-Art <sup>B, D, 1, 2, 3, 4, 7</sup>

mit Bratkartoffeln

16,80 €

„Fischerfrühstück“ <sup>A, C, D, 1, 2, 3, 4</sup>

mit Krabbenrührei und Bratkartoffeln

16,50 €



## Das schmeckt nach Meer

„Sylter Fischpfanne“ <sup>B, C, D, 1, 2, 3, 4</sup>

Fischfilets vom Lachs und Rotbarsch

in sahniger Krebssoße, Garnelen, Salat und Bratkartoffeln

23,80 €

Schollenfilet <sup>A, B, C, D, J, 1, 2, 3, 4</sup>

in Eihülle, mit Krabben,

Sauce Hollandaise, Salat und Bratkartoffeln

24,80 €

Schollenfilet nach „Finkenwerder Art“ <sup>B, C, D, J, 1, 2, 3, 4</sup>

mit Speck, Zwiebeln, Krabben, Salat und Bratkartoffeln

24,80 €

„Kapitän's Teller“ <sup>B, C, D, J, 1, 2, 3, 4</sup>

Lachs, Rotbarsch und Scholle, leicht gebraten mit Krebssoße  
und Shrimps, Salat und Bratkartoffeln

25,80 €

Rotbarschfilet auf Krebssoße <sup>B, C, D, J, 1, 2, 3, 4</sup>

mit Garnelen, Bratkartoffeln und Salat

23,80 €

„Bremer Pannfisch“ <sup>B, D, J, L, 1, 2, 3, 4</sup>

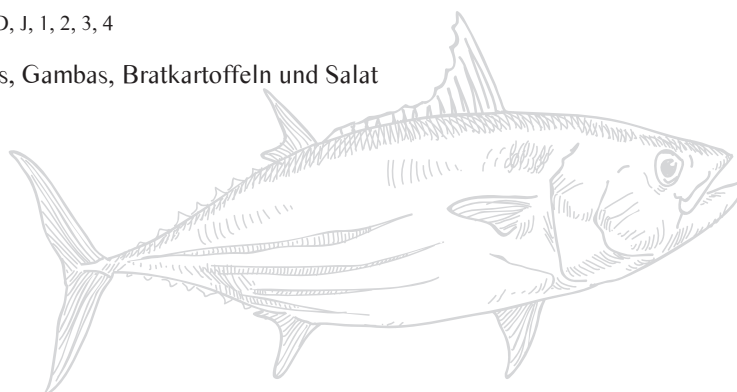
gebratener Seelachs mit Senfsoße, Zwiebel-Paprika-Gemüse  
und Bratkartoffeln

22,90 €

Limandafilet <sup>B, C, D, J, 1, 2, 3, 4</sup>

mit Kräuterchampignons, Gambas, Bratkartoffeln und Salat

24,80 €



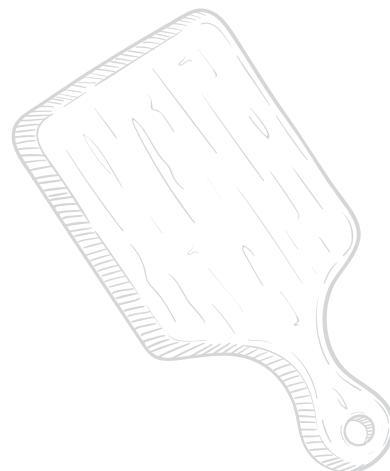
## Das liebe Federvieh



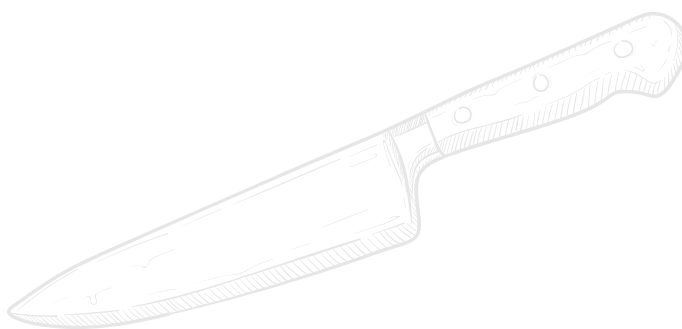
<b>Gegrilltes Putensteak</b> <sup>D</sup> mit geschmorten Zwiebeln und Pilzen, Kräuterbutter, Salat und Pommes frites	21,80 €
<b>Café de Paris</b> <sup>D, L, 1, 2, 3, 4</sup> Putengeschnetzeltes in Kräuter-Sahne-Soße mit Rösti und Salat	21,80 €
<b>Putenbrust Hawaii</b> <sup>A, D, J</sup> mit gegrillter Ananas, Currysoße und Käse überbacken, Preiselbeeren und Kroketten	21,80 €
<b>Pute Italia</b> <sup>D</sup> mit Tomate und Mozzarella überbacken, auf Spinatbett und Kartoffelecken	21,80 €




## Allerlei vom Schwein und Rind

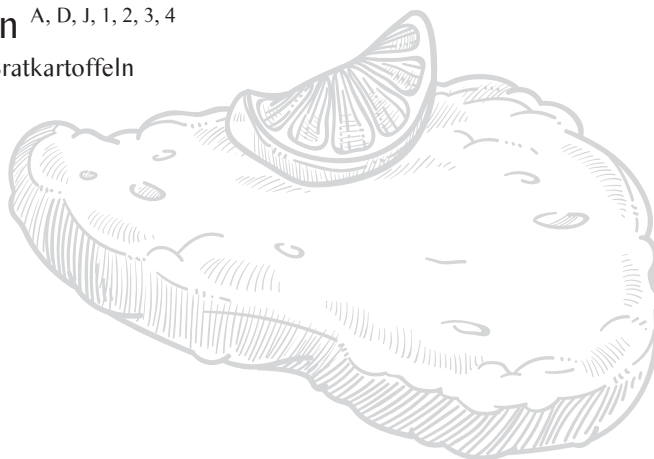
<b>„Unionpfanne“</b> <sup>A, D, J</sup> Schweinemedallions mit Champignon-Rahmsoße, Gemüse der Saison, Sauce Hollandaise und Kroketten	24,80 €
<b>Schweinerückensteak nach „Braumeister Art“</b> <sup>D, J, 1, 2, 3, 4</sup> mit Schmorzwiebeln, Speckbohnen, Pfeffersoße und Bratkartoffeln	23,80 €
<b>„Feuertopf“</b> <sup>D</sup> gegrillte Schweinemedallions mit Pfefferrahmsoße, überbacken mit herzhaftem Käse, Salat und Pommes frites	22,80 €
<b>Rumpsteak „Amerika“</b> <sup>A, D, J, 1, 2, 3, 4</sup> gegrilltes Rumpsteak mit krossem Speck, gebackenen Zwiebelringen, Spiegelei, Pommes frites und Barbecue-Dipp	27,80 €
<b>„Surf and Turf“</b> <sup>A, D, J</sup> gegrilltes Rumpsteak mit Knoblauchgarnelen, Calamares, Aioli, Kräuterbutter und Pommes frites	27,80 €
<b>„Blumenthaler Topf“</b> <sup>A, D, J, 1, 2, 3, 4</sup> Steaks vom Schwein, Rind und Pute, Gemüse der Saison, geschmorte Pilze, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln	27,80 €
<b>Geschnetzeltes vom Schweinefilet</b> <sup>A, D, J, L</sup> in Dijon-Senf-Soße, Champignons und Röstitaler	23,80 €
<b>Rinderfilet im Speckmantel</b> <sup>A, D, J, 1, 2, 3, 4</sup> mit Sauce béarnaise, feinem Spargelgemüse und Kroketten	29,80 €
<b>Rinderfiletspitzen „das Scharfe“</b> <sup>D, J</sup> in Orangen-Pfeffer-Sauce mit Pappardelle	24,80 €










## Schnitzel



- Schweineschnitzel nach Jäger Art** <sup>A, D, J</sup> 18,80 €  
mit Pilzrahmsauce und Pommes frites
- „Bauernschnitzel“** <sup>A, D, J, 1, 2, 3, 4</sup> 18,80 €  
mit krossem Speck,  
Spiegelei und Bratkartoffeln 
- „Teufelschnitzel“** <sup>D, J, 4</sup> 18,80 €  
Schnitzel mit feuriger Pfefferrahmsauce und Pommes frites
- „Friesenschnitzel“** <sup>A, C, D, J, 1, 2, 3, 4</sup> 20,80 €   
Schweineschnitzel mit Krabben, Spiegelei und Bratkartoffeln
- „Alm-Schnitzel“** <sup>A, D, J, 1, 2, 3, 4</sup> 20,80 €  
Schweineschnitzel in der Käsepanade mit geschmorten Pilzen,  
Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln
- Schnitzel Elsass** <sup>A, D, J, 1, 2, 3, 4</sup> 19,80 €   
mit Speck und Zwiebeln, Crème fraîche und Käse überbacken, Pommes frites
- Schnitzel „Hawaii“** <sup>A, D, J</sup> 18,80 €  
mit Ananas und Käse überbacken, Preiselbeeren und Pommes frites
- Schnitzel mit Pilzen** <sup>A, D, J, 1, 2, 3, 4</sup> 18,80 €  
Zwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln



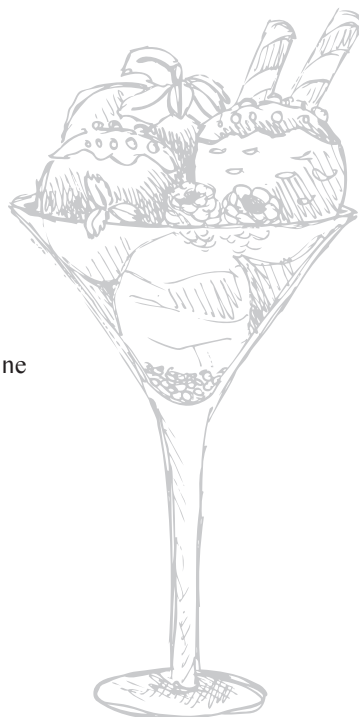
# Fleischlos glücklich

-  **Campus Platte** <sup>A, D, E, J, L</sup> 12,80 €  
mit einer Frischkäsekartoffeltasche, gegrillte Paprika Gemüsefrikadelle,  
Salat, gebackenem Käse und Dips
-  **Bandnudeln** <sup>A, D, J</sup> 12,80 €  
in Champignon-Rahmsauce
-  **Bandnudeln** <sup>A, D, J, M, L</sup> 12,80 €  
mit vegetarischer Bolognese und Parmesan
-  **Schafskäse aus dem Ofen** <sup>D, J</sup> 10,80 €  
mit Kirschtomaten, Knoblauch und Zwiebeln überbacken, mit Baguette
-  **Omelett** <sup>A, D</sup> 10,80 €  
mit Gemüse
-  **Gnocchipfanne** <sup>D, J</sup> 11,80 €  
mit Grillgemüse in Kräuter-Sahne-Soße
-  **Großer bunter Salat** <sup>D, J</sup> 12,80 €  
mit frittierten Falaffel und Mango-Chilli-Vinaigrette

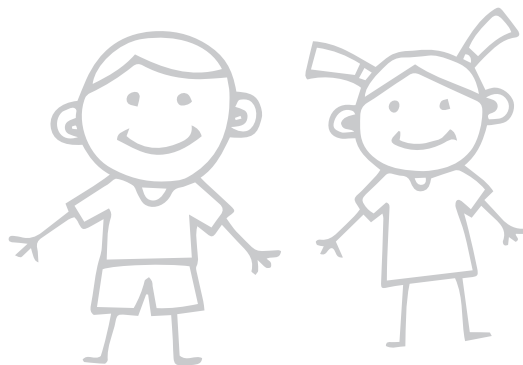


# Süße Leckereien

- Whiskyschaum** <sup>A, D, K, J</sup> 8,80 €  
mit Walnusseis und Sahne
- „Kleiner Italiener“** <sup>A, D, J, 6</sup> 5,80 €  
Espresso mit Vanilleeis und Sahne
- Amarena-Eisbecher** <sup>A, D, J</sup> 6,80 €  
mit Amarena-Eis, Kirschen und Sahne
- „Blaubeertraum“** <sup>A, D, J</sup> 6,80 €  
Vanilleeis mit Blaubeeren, Eierlikör und Sahne
- „Schwarzwälder Kirsch-Becher“** <sup>A, D, J</sup> 6,80 €  
mit Schoko- und Vanilleeis, eingelegten Kirschen und Sahne
- Vanilleeis** <sup>A, D, J</sup> 6,80 €  
mit heißen Kirschen und Sahne
- Churros** <sup>A, D, J</sup> 8,80 €  
mit heißer Schokoladensoße



## Für unsere kleinen Gäste



„Pirateneller“ <sup>A, D, J</sup>

Hähnchen Nuggets mit Pommes frites

6,50 €

„Käptn Blaubeer“ <sup>A, D, J</sup>

ein kleines Schnitzel mit Pommes frites

8,50 €

 3Pfannkuchen <sup>A, D, J</sup>

mit Zimt und Zucker oder Apfelmus

6,50 €

„Diebische Elster“ (bis 5 Jahre)

Ich esse bei meinen Eltern mit, Teller & Besteck

0,00 €

## Für unsere vierbeinigen Freunde

Ein Schälchen vom Quellwasser der Blumenthaler Aue  
und ein Würstchen



2,50 €

## Extrabeilagen

Portion Ketchup oder Majonaise <sup>A, L</sup>

0,30 €

Portion Pommes frites

3,00 €

Portion Kroketten

3,00 €

Portion Bratkartoffeln

3,00 €

Beilagensalat

3,50 €


Portion Brot mit Frischkäse <sup>D</sup>

2,50 €


## Biere vom Faß

König Pilsener 0,20l		2,50 €
König Pilsener 0,30l		4,00 €
König Pilsener 0,50l		5,20 €
Benediktiner Bayrisch hell 0,30l		4,00 €
Benediktiner Bayrisch hell 0,50l		5,20 €

## Flaschenbiere

König Pilsener alkoholfrei Fl. 0,33l		3,80 €
Köstritzer 0,3l		3,80 €
Köstritzer 0,5l		4,20 €
Benediktiner Hefe hell 0,50l		4,80 €
Benediktiner Hefe dunkel 0,50l		4,80 €
Benediktiner Hefe alkoholfrei 0,50l		4,80 €
Vitalmalz 0,33l		3,00 €

## Alkoholfreie Getränke

St. Michaelis Wasser 0,25l		2,80 €
St. Michaelis Wasser 0,75l		6,00 €
Coca Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix 0,20l <sup>1, 3, 4, 6, 7, 9</sup>		2,80 €
Coca Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix 0,40l <sup>1, 3, 4, 6, 7, 9</sup>		4,50 €
Apfelsaft 0,20l		3,00 €
Orangensaft 0,20l		3,00 €
Apfelschorle 0,20l		2,80 €
Apfelschorle 0,40l		4,50 €

## BIONADE

Holunder 0,3l	3,80 €
IngwerOrange 0,3l	3,80 €
Kräuter 0,3l	3,80 €
Litschi 0,3l	3,80 €
Orange trüb 0,3l	3,80 €
Himbeer-Pflaume 0,3l	3,80 €

## Spirituosen

klarer, saurer, grüner, roter oder Maracuja Korn 2cl	2,00 €
Schinkenhäger 2cl	2,50 €
Quzo 2cl	2,50 €
Sambuca weiß o.schwarz 2cl	2,50 €
Baileys 2cl	4,00 €
Aperol Spritz	5,50 €
Lillet Wildberry	5,50 €



## Aquavit

Jubiläums Aquavit 40% 2cl	3,50 €
Malterer Kreuz Aquavit 40% 2cl	3,00 €
Bommerlunder 38% 2cl	3,00 €

## Bitters

Jägermeister 35% 2cl	3,00 €
Fernet Branca 39% 2cl	3,20 €
Ramazotti 30% 2cl	3,50 €

## Brände

Birnenbrand 40% 2cl	3,50 €
Obstler 34% 2cl	3,50 €
Grappa 41% 2cl	5,00 €



## Weinbrände

Chantré 36% 2cl	2,50 €
Asbach Uralt 36 % 2cl	2,80 €
Osborne 30 % 2cl	3,80 €
Metaxa 7 Sterne 40 % 2cl	4,00 €

## Heißgetränke

Tasse Kaffee <sup>6</sup>	2,50 €
Pott Kaffee <sup>6</sup>	3,50 €
Milchkaffee <sup>6, D</sup>	3,50 €
Cappuccino <sup>6, D</sup>	2,80 €
Latte macchiato <sup>6, D</sup>	3,50 €
Espresso <sup>6</sup>	2,50 €
doppelter Espresso <sup>6</sup>	3,50 €
Kakao mit Sahne <sup>D</sup>	3,50 €

auch mit  
laktosefreier  
Milch erhältlich



Glühwein (Bremer Ratskeller)	3,50 €
Grog	4,00 €