

Abendkarte

Natürlich gut essen.

VORNEWEG

SCHAUMSUPPE VON AUF KOHLE GEGRILLTER PAPRIKA^(8,d)  8,00€

Kokos, Ingwer und feiner Feta-Spinat-Strudel

MEERBARBENFILETS^(12,b) **IM ZUCCHINIMANTEL** 13,00€

Perlgrauen, Artischockenherzen und Gel von Peperonata


VORSPEISEN VARIATION 14,00€

Hausgemachte Focaccia^(o), Büffelmozzarella^(8,d) mit Kirschtomaten und Basilikum-Pesto, Grillgemüse, Aioli^(12,a), Hummus und Falafel^(o), pikante Chorizo^(12,14), Serrano Schinken^(12,14) und Pulpo-Salat⁽¹²⁾ mit Limone und Staudensellerie

**Unser
Tipp!**

Genuss für Zwei 20,00€

BUNTE SCHÜSSEL

- + Büffelmozzarella^(8,d) und Basilikum-Pesto^(8,d)  16,00€
- + Gebratenes Hähnchen von Flentjes Freilandhuhn⁽¹²⁾ und Pfifferlinge 19,00€
- + Gebratener Pulpo⁽¹²⁾ und Couscous^(o) 18,00€

Wahlweise mit

Kräuter-Vinaigrette, Balsamico-Honig-Dressing oder
Joghurt-Kräuter-Dressing.

FISCH



EMDENER RAUCHMATJES^(2,12) 18,00€
Cremige Hausfrauensauce^(d,e), neue Kartoffeln und
kleines Salatbouquet

Kleine Portion 12,00€

SCHOLLENFILET IN PANKOKRUSTE⁽¹²⁾ 20,00€
Zitronengras-Sauce^(8,d), sautiertes Wok-Gemüse^(4,e)
und Reismudeln



HAUPTSACHEN

- RISOTTO VOM JUNGEN BLATTSPINAT**  17,00€
Confierte Kirschtomaten, Falafel^(o), Auberginen-
Ziegenkäse-Röllchen^(8,d) und marinierte Blattsalate
- FRISCHEI TAGLIARINI**^(a,o)  19,00€
Trüffelrahm, frische Steinpilze und Eigelb von
Siekmanns Freiland-Ei
- mit Rinderfiletspitzen* 25,00€

<p>DRY AGED TOMAHAWK STEAK VOM EMS-SCHWEIN 29,00€ Hausgemachte Kräuterbutter^(8,d), Röstzwiebeln, Grillpaprika, Rosmarinkartoffeln und roter Coleslaw</p>
--

SCHNITZEL VOM DUROC-STROHSCHWEIN 16,00€
Champignon-Rahm^(8,d), Skin on Fries und Salatbowl



PULLED CHICKEN-BURGER 16,00€
Würzige Smokey-Cheese-Sauce^(2,8,d), Bacon-
Streifen, Pickled Onions, Fleischtomate und
knackiger Salat; dazu: Pommes frites

Gerne auch mit einem Falafel-Patty 



WAS SÜSSES HINTERHER



HEIDELBEER-BECHER 	7,00€
Vanille-Eis ^(d,e) , Blaubeer-Eis ^(d,e) , marinierte Heidelbeeren und Sahnewhip ^(d,e)	
TIRAMISU ^(a,d,e,o) 	6,00€
Vanillecreme, Stracciatella-Eis ^(d,e) und Pistazienkrokant	
TARTUFO LIMONCELLO-EISTÖRTCHEN ^(d,e) 	6,00€
Himbeer-Mango-Spiegel und Cantaloupe-Melone	

Unser
Tipp!

Piekfeine  Brände

- Gebrannt mit Herz & Hand in der Überseestadt Bremen -

Obstbrand aus Äpfel und Birnen	0,2 cl	4,80€
Quittenbrand	0,2 cl	5,90€
Holunderbrand	0,2 cl	5,90€
Haselnuss Spirituose	0,2 cl	5,20€
Waldhimbeergeist	0,2 cl	5,20€
Walnussgeist	0,2 cl	5,20€
Birnenlikör	0,2 cl	4,80€
Karamell-Whisky-Likör Sea Salted	0,2 cl	4,80€
Orangenlikör mit Single Malt	0,2 cl	4,80€

WARMER KÜCHE VON 18.00 BIS 21.00 UHR

