

Speisekarte



Die Geschenkidee

Verschenken Sie mit unserem Gutschein kulinarische Erlebnisse, in einem der schönsten und ältesten Restaurants von Bremen.



Veranstaltungen

Genießen Sie die räumliche Vielfalt des Goedekens Restaurant. Unser repräsentativer Clubraum bietet Ihnen, bei rechtzeitiger Reservierung, Platz für 24 Personen an der langen Tafel in geschlossener Gesellschaft. Der Oberrang, mit seinem schönen Ausblick auf das Restaurant, bietet Platz für Feiern und Veranstaltungen bis zu 60 Personen und lädt mit seiner privaten Atmosphäre zum geselligen Beisammen ein. Freunde von Gestern, Heute oder Morgen begrüßen wir herzlichst an unserem runden Tisch, im separaten Musketierraum. Bei größeren Veranstaltungen, empfangen wir Sie gerne im Clubraum 2 und sorgen mit einem erstklassigen Service für Ihr Wohlbefinden.



Vorspeisen · appetizer

Rindercarpaccio	10,90
mit gehobeltem Grana Padano, Balsamico-Kaviar und Rucola, nappiert mit nativem Olivenöl ^{2,3,A,D,G,I}	
Räucherlachs	9,50
auf Röstitaler an einem Salatbouquet, dazu Avocado Musselin und Sour Cream ^{3,B,D}	
Bruschetta Classico	6,50
4 geröstete Baguettescheiben mit Tomaten, Zwiebeln und Basilikum ^I	
Gratinierter Taleggiokartoffel mit Champignon	6,50
Ziegenkäsetaler mit Thymian-Honig überbacken dazu Costini ^I	7,20



Salate · salads

Salade Niçoise	8,50
mit Thunfisch, lauwarmem Bohnen-Kartoffelsalat, frittierten Kapern, confierten Tomaten dazu Zwiebelconfit ^{B,I,L}	
Caesar Salad	9,90
Römersalat an Caesar-Dressing mit Sardellen, Kapern, geröstetem Speck, Croûtons und Grana Padano ^{3,4,B,A,D,I,L}	
Salat Mista	8,90
Verschiedene Blattsalate an Balsamico-Dressing dazu Tomaten, Gurken, Croûtons und Kerne Mix ^{I,L,K}	
Schlemmersalat	12,80
grüner Salat im Himbeerdressing, Tomaten, Gouda Streifen, wahlweise mit Champignons oder Hähnchenbrust ^{D,L}	

Alle Salatvariationen erhältlich mit:

+ Hähnchenbrust	4,50
+ Rinderstreifen	6,50
+ Lachs ^B	10,80
+ Champignons	4,50
+ 3 Black Tiger Garnelen ^C	7,50



Suppen · soups



Leichte Parmesansuppe mit Frühlingslauch und Tomatenwürfel ^{A,D}	5,80
Würzige Tomatensuppe mit Pesto und Croûtons ^{A,D,I,K}	5,80
Fischsuppe ^B	4,50
Tagessuppe	4,50

Speisen und Getränke auch zum Mitnehmen. Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.
Alle Preise in der Karte sind in EURO angegeben und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



Leichte Küche · light cuisine

Croque Monsieur	7,90
gefülltes Sandwich mit Schinken und Käse im Eimantel am Salatbouquet ^{A,D,I,L}	
Croque Mattieu	9,90
gefülltes Sandwich mit Frischkäse, Senf, Schinken im Eimantel, 2 Spiegeleier und confierte Tomaten am Salatbouquet ^{A,D,I,L,B}	
Club Sandwich	13,50
gegrillte Hähnchenbrust im Panini mit Käse gratiniert, dazu gerösteter Speck mit Tomaten, Gurke, Salat ^{A,D,I,L,B}	
Philly-Cheese-Steak Sandwich	14,90
Rinderstreifen mit Schmorzwiebeln und Taleggiokäse im hausgemachten Panini, dazu Cole Slaw ^{A,D,I,L}	



Pasta · pasta



Tagliolini e Tartufo	12,90
in Trüffelrahm mit Champignons, Kirschtomaten und Rucola dazu Grana Padano ^{A,D,I,L}	
+ Rinderstreifen	6,50
Spaghetti Aglio e Olio	11,90
mit kaltgepresstem Olivenöl, Knoblauch, schwarzem Pfeffer, frischen Tomatenwürfeln, Frühlingslauch und einem Hauch Chili ^{A,I,L}	
+ Hähnchenbrust	4,50
+ 3 Black Tiger Garnelen ^C	7,50
Gemüse-Tempura mit Thymian-Weißweinrisotto und Grana Padano ^{A,D,F,I,L}	12,90



Aus Topf & Pfanne · from pot & pan

Bremer Knipp mit Bratkartoffeln, Apfelmus und Gewürzgurke ^I	9,90
Riesencurrywurst in würziger Tomaten-Currysoße mit Pommes Frites und Cole Slaw ^{2,3,9,D}	9,90
Goedis Pfanne* Schweinefiletmedallions an MadeirasöÙe mit Champignons und Röstzwiebel-Kartoffelpüree	14,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und einem kleinen Salat	13,90
auf Wunsch mit Kalbfleisch ^{A,I,L}	21,90



Fisch · fish

Zanderlön im Speckmantel auf Tagliolini mit Tomatensauce ^{2,3,A,D,I,B}	18,50
3 Matjesfilets mit HausfrauensoÙe dazu Salzkartoffeln ^{A,D,B}	11,50
Brathering mit roten Zwiebelringen, dazu Bratkartoffeln ^{B,I}	10,90
Garnelen Aglio e Olio in nativem Olivenöl und einem Hauch von Knoblauch mit Crostini dazu Chimichurri ^{A,C,D,I,L}	12,90
Filet vom Fjordlachs auf der Haut gebraten mit sautierter Rote Beete, dazu Kartoffelpüree und MeerrettichsoÙe ^{B,D}	19,90

Speisen und Getränke auch zum Mitnehmen. Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.
Alle Preise in der Karte sind in EURO angegeben und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. * Keine Änderungen möglich.



Vom Grill und aus dem Ofen · grilled and from oven



Rinderfilet vom Jungbullen	ca. 200g	29,50	Drei Filetmedaillons vom Schwein mit Knoblauch und Thymian		10,40
Rumpsteak klassisch mit leichtem Fettrand	ca. 220g	20,50	Entrecôte „das Steak für Kenner“	ca. 300g	28,50
Maishähnchenbrust confiert mit Kräutern der Provence		9,90	Lachsfilet mit Kräutern^B auf der Haut gebraten		10,80

Steak Garstufen:

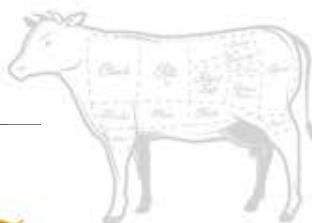
Rare / Stark Blutig (ca. 40 °C)

Medium Well / Leicht Rosa (ca. 75 °C)

Medium Rare / Blutig (ca. 50 °C)

Well Done / Grau (ca. 85 °C)

Medium / Rosa (ca. 60 °C)



Goedekens Feinschmecker · Goedekens Gourmet

Rumpsteak* mit Pommes Frites und Salatbouquet	ca. 220g	25,50
Rib-Eye* mit Pommes Frites und Salatbouquet	ca. 300g	34,00
Rinderfilet* mit Pommes Frites, Salatbouquet und Cognac-Pfeffersauce	ca. 200g	35,00

* keine Änderungswünsche möglich

Beilagen · side dishes

Gemüse port. 4,50

Marktfrisches Gemüse

Gebratene Champignons

Tomaten-Lauchgemüse

Gemüse Tempura

gebratenes Gemüse im Tempurateig^{F,1}

Beilagensalat port. 4,90

Kartoffel & Reis port. 4,50

Kartoffel-Milch-Püree^D

Ofenkartoffel mit Kräuterquark^D

Pommes Frites

Thymian-Weißweinrisotto^{A,D}

Röstitaler

Bratkartoffeln

Soßen & Dips

Ketchup 0,50

Mayonnaise 0,50

Cognac-Pfeffersauce 2,90

Estragon-Hollandaise^{A,D} 2,90

Madeirasoße 2,90

Kräuterbutter^D 0,75

Hausgemachte Chimichurri 0,75

*weitere Beilagen auf Nachfrage möglich!

* alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht

Speisen und Getränke auch zum Mitnehmen. Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.
Alle Preise in der Karte sind in EURO angegeben und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



Hausspezialitäten · homme délicius

Goedis Rumpsteak* 220g	22,30
medium gebraten in Senf-Zwiebel-Soße, gebratenen Kartoffel-Drillings und Tomatensalat ^L	
Chateaubriand* 400g (für 2 Personen)	59,90
rosa gebratenes Rinderfilet, Estragon-Hollandaise, Portweinsoße, marktfresches Gemüse und Kartoffelauf ^{A,D,L}	
Soheils Schmankerl* 200g	32,50
medium zart gebratenes Rinderfilet auf herzhaftem Kartoffelrösti, Tomatenlauchgemüse und Cognac-Pfeffersauce ^{A,D,L}	
Maishähnchenbrust	16,90
confiert mit Kräutern der Provence auf Thymian-Weißweinrisotto dazu Grana Padano ^{A,D,L}	
Ochsenbacke	18,90
in Barolojus auf Gemüse der Provence dazu Kartoffelstampf ^D	
Kalbsrückenmedaillons	22,90
in Sherry getränktem Buchenholz Mantel auf gegrilltem Gemüse, dazu Kartoffelrösti	
Boeuf Stroganoff	15,90
Rinderstreifen geschwenkt in einer Cognac-Sauce dazu Rote Beete und Cornichons und Röstitalern und Sour Cream ^{A,D,L}	

* alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht

* keine Änderungswünsche möglich

Käse · cheese

Goedekens Käsespezialitäten

französische, deutsche, Italienische Käseauswahl,
Zwiebel Chutney, ofenfrisches Baguette^{8,A,D,L,I}



12,90
2 Pers. **23,90**

Süßspeisen · desserts

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce ^{A,D}	4,50
Tiramisu im Weckglas ^{A,D,I}	5,90
Mousse au chocolate ^{A,D}	4,80
Zitronen Quark Mousse ^{A,D}	4,70
Goedekens feine Süßspeisen-Trilogie	14,90
Tonkabohnen parfait mit marinierten Beeren ^{A,D}	4,50
Mini Dessert des Tages im Weckglas	2,50



Speisen und Getränke auch zum Mitnehmen. Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.
Alle Preise in der Karte sind in EURO angegeben und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



Verführung in Eis · seduction on ice

Eiskaffe geeister Kaffee, Vanilleeis, Schlagsahne ^D	4,50
Eisschokolade geeiste Schokoladenmilch, Vanilleeis, Schlagsahne ^D	4,50
Heisse Himbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne ^D	5,50
Eiscream Tagesangebot ^D	Kugel 1,50
Sorbet Tagesangebot	Kugel 2,50

Kuchen & Torten · cake & tartles



Apfel Streusel-Schnitte 3,50
Mandarinen-Käsekuchen 3,50

Schoko-Kirsch-Schnitte 3,50
Donauwelle 3,50

Pâtisserie - Spezialitäten · pâtisserie - specialties



Liebe Gäste,
in unserer Kühlvitrine überrascht Sie unser Küchenteam
mit einer Auswahl an leckeren Kuchen und Torten.



Liebe Gäste, in den heißen Sommertagen ist die Auswahl an Kuchen und Torten begrenzt, stattdessen bietet unser Eiscafé eine große Auswahl an Eissorten.

Speisen und Getränke auch zum Mitnehmen. Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.
Alle Preise in der Karte sind in EURO angegeben und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



Kaffee & Schokolade · coffee & chocolate

Tasse Filterkaffee ⁹	2,20	Doppelter Cappuccino ^{N,9}	3,60
Kännchen Filterkaffee ⁹	3,90	Espresso Macchiato ^{N,9}	2,50
Tasse koffeinfreier Kaffee	2,20	mit Milchschaum	
Kännchen koffeinfreier Kaffee	4,10	Tasse Café Crema (Schümli) ⁹	2,50
Großer Milchkaffee ^N	3,60	Espresso ⁹	1,50
Tasse Cappuccino ^N	2,60	Doppelter Espresso ⁹	2,50
Vollmilch Trinkschokolade ^N	3,50	Latte Macchiato ^{N,9}	3,70
mit Schlagsahne		Aroma nach Wahl	0,50
		Vanille, Karamel oder Macadamia	

Heiße Köstlichkeiten · hot specialties

Kaffee „Konsul“ Kaffee ⁹ mit Schlagsahne ^L	2,90
Café Mocha Espresso ⁹ , heiße Vollmilchschokolade ^L , Sahnehaube	5,20
Café à la pompadour Kaffee ⁹ , Sahne ^N , Schokoladensirup ¹ , Schlagsahne ^N , Kardamon, Zimt	5,20
Baileys Coffee Kaffee ⁹ , Baileys Irish Cream, Schlagsahne ^N	5,20
Baileys Latte Macchiato Latte Macchiato ^{N,9} , Baileys, Irish Cream	5,20
Elefanten Kaffee Kaffee ⁹ , Amarula-Wildfrucht, Schlagsahne ^N	5,40
Cappuccino „Speziale“ Cappuccino ⁹ , Amaretto, Schlagsahne ^N	5,40
Rudesheimer Kaffee Kaffee ⁹ , Asbach Uralt, Würfelzucker, Schlagsahne ^N	5,40
Biedermeier Spezial Espresso ⁹ , Marillenlikör, Vanilleeis ^N , Schlagsahne ^N	5,70
Holländische Kaffee Espresso ⁹ , heiße Schokolade ^N , Eierlikör, Schlagsahne ^N	5,70
Goedekens Schokolade heiße Schokolade ^N , Bananensirup, Galliano, Schlagsahne ^N	5,70
Schwarzwälder Schokolade heiße Schokolade ^N , Kirschwasser, Kirschsirup ¹ , Schokosoße, Schlagsahne ^N	5,70
Russische Schokolade heiße Schokolade ^N , Rum, Schlagsahne ^N	5,70
Irish Coffee Kaffee ⁹ , Irish Whiskey, Schlagsahne, Rohrzucker ^N	6,80
Glühwein Gerstacker Christkindl Premium Glühwein ⁵	4,50
Feuerzangenbowle Original Heinz Rühmann am Tisch mit kleinem Feuer	7,50
Heiße Liebe Glühwein mit Rum	5,50
Schneemannpunch Glühwein mit Rum und Amaretto und Sahne ^N	6,50



Bio Tee · organic tea

BIO-Tee von **Schlürf** - großes Glas 3,40



SCHLÜRF - BÜDEL
Fräulein Wilkens Fresh Berry Bio
zwei Beeren mit Kräuterfrische
⌚ 3-4 Min.

SCHLÜRF - BÜDEL
Herr Bruns Hearty Herbs
10 Kräuter-Mix für Regentage
⌚ 5-8 Min.



SCHLÜRF - BÜDEL
Herr Oltmanns Peppermint Bio
⌚ 3-4 Min.

SCHLÜRF - BÜDEL
Herr Jahn Triple Citrus Bio
Grüntee mit 3 Zitrusfrüchten
⌚ 3-4 Min.

SCHLÜRF
Loser No.3 Bio Friesentee „Rasmus“
Friesen Schwarztee
Mischung ist eine malzig, kräftige Mischung ausgesuchter Assam-Ceylon-Plantagen und wird traditional mit Kluntje und einem Schuß Sahne geschlürft.
⌚ 3-4 Min

SCHLÜRF
Loser No.2 Bio Breakfast tea „Hauke“
Schwarzteemischung
Hauke ist eine kräftige Schwarzteemischung aus Südindien, Ceylon und Darjeeling
⌚ 5-8 Min.

SCHLÜRF
Loser No. 9 Bio Fruchtetee „Hilde“
Fruchtetee
Hilde ist ein milder Fruchtetee mit Erdbeeren, Himbeeren und Moosberggeschmack
⌚ 2-3 Min.



SCHLÜRF
Loser No.6 Bio Grüntee „Jantje“
Fruchtetee
Jantje ist ein leichter, aromatischer China-Grüntee mit Jasmin und ganzen Himbeeren.
⌚ 2-3 Min.

SCHLÜRF
Loser No.4 Bio Earl Grey „Ingolf“
Schwarztee Earl Grey mit Bergamotte
Ingolf ist ein Schwarzteeklassiker mit Kornblumenblüten und Bergamotte. Mit einem Spritzer Zitrone und leichter Süße wird er sogar frischer.
⌚ 2-3 Min.

SCHLÜRF
Loser No.1 Bio Darjeeling „Fritjof“
Darjeeling Schwarztee
Fritjof ist ein frischer, leichter 1st flush Darjeeling aus dem Himalaya Gebirge und schmeckt ungesüßt am besten.
⌚ 2-3 Min.

alle unsere Loser Tee-Sorten bieten wir auch als Kännchen
Kännchen 5,40 / à 2,5 Tassen

Speisen und Getränke auch zum Mitnehmen. Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.
Alle Preise in der Karte sind in EURO angegeben und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



Aperitif · aperitif

Martini Rosso , Fiero „Blutorange“, Bianco	5cl	3,90
Campari Bitter auf Eis	5cl	4,90
Pampelle Spritz mit Tonic		5,90
Martini Fiero Spritz mit Maracuja Nektar, Frizzante		5,90
Goedekens Spritz Aperol, Erdbeerpüree ¹ , Orangensaft		5,90
Prickelndes Goedekens Duett hausgemachtes Fruchtsorbet ¹ oder Zitroneneis ^N und 0,1 Frizzant auf Anfrage		6,90



Hausgemachte Limonade · homemade lemonade

Ingwer-Zitronen Eistee frischer Ingwer, Zitroneneistee, Wasser	5,90
Erdbeer Lime Erdbeerpüree ¹ , frische Minze, Limette, Soda	4,90
Mango-Blüte Lime Mangopüree ¹ , frische Minze, Zitrone, Hollunderblütensirup ¹ , Soda, Limette	5,90
Himbeer-Ginger Limonade Ginger Ale, Lime Juice, Himbeerpüree ¹ , frischer Ingwer, frische Minze, Orange	5,90
Waldmeister-Vanille Limonade Soda, Waldmeistersirup ¹ , Vanille Sirup ¹ , Zitronensaft	4,90
Maracuja-Minz Limonade Soda , frische Minze, Maracujapüree ¹	4,90



Alkoholfrei Getränke · softdrinks

Bad Pymonter. Genießen ist Kunst, die Quelle des guten Lebens

Classic spritzig und angenehm, natriumarm	Fl. 0,25l	2,70 /	Fl. 0,75l	5,50
Naturelle besonders rein im Geschmack, natriumarm	Fl. 0,25l	2,70 /	Fl. 0,75l	5,50
Thomas Henry Ginger Ale ¹ , Bitter Lemon ^{1,3,10} , Tonic Water ¹⁰			Fl. 0,20l	2,90
Coca Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix ^{1,2,3,9}	Fl. 0,20l	2,70 / Glas 0,40l		3,50
Coca Cola light, Zero ^{1,3,6,9,14}	Fl. 0,20l	2,70 / Glas 0,40l		3,50
Hausgemachter Eistee Pfirsich oder Zitrone ¹		Glas 0,40l		4,00
Granini Säfte Apfelsaft Naturtrüb, Orangensaft, Ananassaft, Tomatensaft		Glas 0,20l		2,90
Granini Nektar Schwarze Johannisbeere, Banane ³ , Kirsche ³ , Maracuja, Rhababer ³		Glas 0,20l		2,90
als Schorle	Glas 0,30l	3,00 / Glas 0,40l		4,20



Unsere Biere · our beers

Bier vom Fass beer from the barrel

Bayreuther Helles ¹	0,25l / 2,50	0,40l 4,30
Maisels Weizenbier ¹	0,30l / 3,50	0,50l 5,00
Weserwasser ¹	0,20l / 2,50	0,40l 4,00
Maisels Russe ¹		0,50l 5,00
Maisels Cola ¹		0,50l 5,00
Maisels Banane ¹		0,50l 5,00



Flaschenbier bottled beer

Fränkische Braukultur Bayreuther untergäriges traditionelle Leidenschaft seit 100 Jahren

Zwickl Kellerbier ¹ naturbelassene Hefe, trübe und unfiltrierte Spezialität	0,50l 4,50
Landbier ¹ dunkel, kernig und Vollmundig	0,50l 4,50
Maisels alkoholfrei ¹ weltbestes Weißbier	0,50l 5,00
Maisels Dunkelweizen ¹ karamellisiertes Spezialmalz	0,50l 5,00



Zu Wein & Bier · to wine & beer

Jeden Samstag! - Oma's beste Roulade der Stadt

Hausgemachte Rinderroulade mit sautierten Champignons **19,90**
und Kartoffelpüree dazu 2 Gläser Dornfelder 0,15l

Alkoholfreie Cocktails · non-alcoholic Cocktails

Wellness Vital Naturjoghurt, Bananen Nektar ³ , Mangosaft, Zitronensaft, Maracujasaft	6,50
Ananas-Ingwer Spritz Ananassaft, Soda, frischer Ingwer, Minze, brauner Rohrzucker, Ananas	6,50
Ipanema Limette, brauner Rohrzucker, Ginger Ale, Lime Juice ²	6,50
Let Kiss Ananassaft, Sahne ⁰ , Kokossirup, Grenadine	6,50
Cool Water Blue Curacao, Lime Juice ² , Bitter Lemon, Ananassaft	6,50

Speisen und Getränke auch zum Mitnehmen. Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.
Alle Preise in der Karte sind in EURO angegeben und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



Weißweine · white wines

0,15l / 0,75l /

Weißweinschorle ⁵ mit Pinot Grigio

3,50

Deutschland · Germany

* Weingut Steigerhof, Altenbamburg, Nahe

Riesling ⁵, trocken 12%

4,00

fruchtig, elegant

Bacchus ⁵, lieblich 10,5%

4,00

ein ganzer Strauch an Fruchtaromen, pure Exotik, feine Muskatnote

Weißer Burgunder ⁵, trocken 11,5%

4,00

elegant und schlank, fein aromatisch, zartes Pinot Bukett, animierend

Grauer Burgunder ⁵, trocken 13%

4,20 / 21,00

fruchtig, spritzig, und elegant

* Weingut Jülg, Schweigen, Südpfalz

Grauer Burgunder QBA ⁵, trocken 13%

4,50 / 22,50

aromatische Apfelnote, Pfirsich, Quitte, Zitrusnoten und Kräuter,
moderaten Säure und feiner Mineralität

* Weingut Pfaffmann Walsheim, Rhein

Weißburgunder ⁵, trocken 12,5%

5,20 / 26,00

dezent, fruchtig, schlank

* Weingut Knewitz, Rheinhessen

Chardonnay QBA ⁵ 13%

5,50 / 27,50 / 14,00

harmonisch, ausdrucksstark

* Weingut Ambs, Baden

Weißburgunder Kabinett ⁵, trocken

5,20 / 26,00 / 13,00

feinfruchtig und zart, voll ausgewogen, volle Saftigkeit

Italien · Italy

* Trentino, Lagaria

Pinot Grigio IGT Vigneti delle Dolomiti ⁵, trocken

4,20

Fruchtig frischer Pinot Grigio mit wenig Säure von den Ausläufern der Dolomiten
aus dem Trentino mit typischen Aromen von Äpfeln, Mandeln und ein wenig Honig.

Spanien · Spain

* Bodegas Alcenio, Jumilla

Sauvignon blanc Barinas DOP ⁵, trocken 12%

4,00 / 20,00

Explosion von tropischen Früchten wie Passionsfrucht und Ananas.
Schöner trockener und frischer Charakter.

*Jahrgangsänderungen vorbehalten. Solange der Vorrat reicht.

Speisen und Getränke auch zum Mitnehmen. Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.
Alle Preise in der Karte sind in EURO angegeben und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



Rotweine · red wines

* Weingut Jülg Schweigen, Südpfalz

Spätburgunder QBA⁵, trocken 13%

Vermählung roter und dunkler Beeren

0,15l / 0,75l / 

4,10 / 20,50

Italien · Italy

* Weingut Mandrarossa, Sizilien

Nero d'Avola DOC⁵ 13%

Rund, samtig weich, Bukett von Schwarzkirschen

5,20 / 26,00

* Contri Spumanti, Apulien

Why Not? Negroamaro-Zinfandel IGT⁵, trocken 15%

Eine Cuvée die den Körper und die Reife des Negroamaros und die Eleganz eines Primitivos vereinigt? Why Not? In der Nase Noten von reifen Früchten und Kirschen mit einem Hauch von Tabak. Aromen von schwarzen Früchten, Pfalmen und Schokolade am Gaumen, gut balanciert mit dezenten Tanninen und Kirschen im Abgang.

5,00 / 25,00

* Contri Spumanti, Apulien

Why Not? RISERVA Nero d'Avola & Syrah DOC⁵, trocken 14%

Dieser stille trockene Rotwein ist eine Mischung aus Nero d'Avola und Syrah Trauben. Die Trauben werden im optimalen Reifegrad gepflückt. Ein reicher und runder Wein mit einer guten Struktur, einem frischen, würzigen Aroma und einem langen Abgang

5,00 / 25,00

Südafrika · South Africa

* Weingut Kosie Möller, Western Cape

Millers Mile⁵ 14%

Cabernet Sauvignon Shiraz

4,00 / 20,00

* Weingut Laborie, Western Cape, **Impossible Red⁵**

elegant, weich, intensiv

5,50 / 27,50 / 13,50

Spanien · Spain

Bodegas Alceno, Jumilla

Barinas Tinto DOP⁵, trocken 15%

Wirklich ein Rotwein mit einem Biss. Dunkle Frucht mit einem würzigen runden Geschmack. Tief rot in der Farbe, hat einen Duft von Brombeeren und Blaubeeren, Gewürzen, Vanille und Kaffee. Elegant, ausgewogen hat er ein langes, angenehmes Finale.

4,00 / 20,00

*Jahrgangsänderungen vorbehalten. Solange der Vorrat reicht.

Speisen und Getränke auch zum Mitnehmen. Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.
Alle Preise in der Karte sind in EURO angegeben und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



Roséwein · rose wine

* Weingut Steigerhof, Altenbamberg, Nahe

0,15l / 0,75l



Blauer-Portugieser ⁵, **rose feinherb** 10,5%
feingliedrig, zart, duftig, Erdbeer-Aromatik

4,00

Frankreich · France

* Weingut Cellier des Dauphins, Côtes du Rhône

Les Dauphins ⁵, **Reserve rose** 12,5%
sommerfrisch, aromatisch, knackig

4,50

Sekt & Prosecco · sparkling wine

* Valmarone, Italien, Venetien

Prosecco Frizzante DOC ⁵ 10,5% ⁵
Spritziger, frischer Frizzante mit feiner Perlage

3,90 / 24,00

* Geldermann Privatsektkellerei, Breisach am Rhein

Geldermann Grand Rosé ⁵ 12% feinperlig, extravagant, fruchtig
Geldermann Grand Brut ⁵ 12% feinperlig, ausgewogen, rund

Piccolo 7,90

Piccolo 7,90

Champagne · champagne

Codorniu - Ice Edition – DOP Cava 11,5%

34,50

Die Anna Ice Edition ist ein frischer, ausgewogener Cava mit feiner Restsüße.
Er eignet sich ideal zum Servieren auf Eis oder für extravagante Cocktails.

Piper Heidsieck 11,5%

0,375l **76,50 / 122,00**

Jülg Crémant Rosé Brut 11,5%

49,00

*Jahrgangsänderungen vorbehalten. Solange der Vorrat reicht.

Speisen und Getränke auch zum Mitnehmen. Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.
Alle Preise in der Karte sind in EURO angegeben und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



Spirituosen · spirits

Klare 2cl

Stolichnaya Vodka 40%	2,50
Malteser Akvavit ^G 40%	2,50
Linie Aquavit ^G 41,5%	2,50
Jubiläums Aquavit ^G 40%	2,50
Korn 32%	2,00
Bommerlunder 38%	2,50
Ouzo 38%	2,00
Alter Genever 38%	3,00

Brände 2cl

Fassbind Framboise 40%	8,50
Walcher Birne 40%	3,50
Fassbind Pflaume 40%	8,50
Kamer Birne 38%	4,50

Grappa & Calvados 2cl

Sibona Amaro 28%	2,50
Sibona di Barolo 40%	4,50
Calvados ¹ 40%	3,00
Papidoux V.S.O.P.	
Marzadro	
(Fragen Sie nach der Marzadro-Karte)	

Weinbrand & Cognac 2cl

Conde de Osborne ^G 40,5%	5,50
Conde de Osborn Dali ^G 40,5%	16,00
Carlos 1520 ^G 41%	19,00
Veterano ^G 30%	2,50
Osborne 103 ^G 30%	4,00

Bitters & Liköre 2cl

Walcher Noisetto Rum 21%	2,50
Haselnußlikör	
Jägermeister ¹ 21%	2,50
Fernet Branca ¹ 39%	2,50
Branca Menta ¹ 28%	2,50
Ramazotti ¹ 30%	2,50
Marillenlikör ¹ 20,5%	2,50
Likör ¹ 43%	2,50
Kirschlikör ¹	2,50
Baileys ¹ 17%	2,50
Roter Genever ¹	2,50
Sambuca ¹ 40%	2,50
Pampelle ¹ 15%	2,50
Aperol ¹ 15%	2,50
Campari ¹ 25%	2,50

Erläuterung zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Erläuterung zur Kennzeichnung der 14 Hauptallergene.

ERLÄUTERUNG ZUR KENNZEICHNUNG DER ZUSATZSTOFFE

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 1. MIT FARBSTOFF(EN) | 8. MIT MILCHEIWEIß |
| 2. MIT KONSERVIERUNGSMITTEL(EN) | 9. KOFFEINHALTIG |
| 3. MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL | 10. CHININHALTIG |
| 4. MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER(N) | 11. GEWACHST |
| 5. MIT SCHWEFELDIOXID | 12. MIT TAURIN |
| 6. MIT SCHWÄRZUNGSMITTELN | 13. ENTHÄLT PHENYLALANINQUELLEN |
| 7. MIT PHOSPHAT | 14. MIT SÜßUNGSMITTEL |

ERLÄUTERUNG ZUR KENNZEICHNUNG DER 14 HAUPTALLERGENE.

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| A MIT EI | I MIT GLUTENHALTIGES GETREIDE |
| B MIT FISCH | J MIT LUPINE |
| C MIT KREBSTIEREN | K MIT SCHALENFRÜCHTEN |
| D MIT MILCH | L MIT SENF |
| E MIT SELLERIE | M MIT SOJABOHNEN |
| F MIT SESAM | N LAKTOSE - MILCH |
| G MIT SCHWEFELDIOXID UND SULFITE | O MIT WEICHTIEREN |
| H MIT ERDNÜSSEN | |

UND JEWEILS DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE.

ALLE UNSERE PRODUKTE KÖNNEN SPUREN VON WEIZENGLUTENEN ENTHALTEN, DA WIR EIN MEHL VERARBEITENDER BETRIEB SIND UND KREUZ KONTAMINATIONEN NICHT AUSGESCHLOSSEN WERDEN KÖNNEN

UNSER BROT UND DIE DIPS ENTHALTEN FOLGENDE ALLERGEN UND ZUSATZSTOFFE:
1, 3, 14 / A, D, I, WEIZEN/ROGGEN, L

Speisen und Getränke auch zum Mitnehmen. Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.
Alle Preise in der Karte sind in EURO angegeben und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.