

Unser Mittagstisch - Our lunch

Montag, den 04. Mai bis Freitag, den 08. Mai 2026

11:30 Uhr - 16:30 Uhr

E)	Tomatencremesuppe mit Brot _{a,d} <i>Tomato cream soup served with bread</i>	4,90
M1)	Flammkuchen _{a,d,h,m} <i>mit weißem und grünem Spargel & Sc. Hollandaise</i> <i>Tarte flambée with white and green asparagus & Sc. Hollandaise</i>	11,90
M2)	Frischer Spargel _{d,h,m} <i>mit Salzkartoffeln & Sc. Hollandaise</i> <i>Fresh asparagus with boiled potatoes & Sc. Hollandaise</i>	12,90
M3)	Hähnchenschnitzel _{d,h,m} <i>mit Spargel, Salzkartoffeln, Sc. Hollandaise & Salatbeilage</i> <i>Chicken schnitzel with asparagus, boiled potatoes, Sc. Hollandaise & salad side dish</i>	13,90
M4)	Penne _{a,c,d,h} <i>mit Alaska-Seelachsfilet & grünem und weißem Spargel in leichter Rahmsauce</i> <i>Penne with Alaska Pollock fillet with green and white asparagus in a light creamsauce</i>	13,90
M5)	Schweinesteak _{d,k,l} <i>mit Bratkartoffeln, brauner Jus und Salatbeilage</i> <i>Pork steak with fried potatoes, brown jus and salad side dish</i>	14,90
D)	Rote Grütze mit Vanillecreme _{d,p} <i>Red berry compote with vanilla cream</i> <i>plus Kaffee oder Espresso/plus coffee or espresso</i>	4,90

Liebe Gäste,
für Änderungswünsche hinsichtlich der o.g. Speisen erlauben wir uns,
einen Aufschlag in Höhe von 1,50 € zu berechnen.

Carl-Ronning-Straße 1 | 28195 Bremen | Tel.: (0421) 1 5555

Legende der Allergene: a. Glutenhaltig - b. Schalentiere - c. Fisch - c1. Schalentier/Krustentier - d. Milch
 e. alkoholhaltig - f. Senf - g. Nüsse - h. Histamin - i. Pilzeiweiß - j. Weichtiere - k. Lauchgewächs - l. Soja - m. Eier -
 n. Hülsenfrucht - o. Antioxidationsmittel - p. Koffein