BULLERJAHN

**Im Bullerjahn wird Tradition groß geschrieben,
aber modern interpretiert.**

Egal, ob Alteingesessen, frisch zugezogen oder auf der Durchreise – Im Bullerjahn laden wir Sie herzlich ein auf eine (Wieder-)Entdeckungsreise durch Göttinger Traditionen. Genießen Sie regionales Bier, traditionelle aber zeitgemäße Küche sowie ausgewählte Weine.
Im historischen Gewölbe des alten Ratskellers, der separaten Scharwache oder auf der Terrasse direkt am Göttinger Gänseliesel finden Sie ausreichend Platz für ein gemütliches Essen in kleiner Runde – oder auch für größere Feiern.
Willkommen im Herzen Göttingens, willkommen im Bullerjahn!

● vegetarisch ♡ vegan Alle Preise in €

Allergene Stoffe: a. Glutenhaltiges Weizenmehl | a.1. Glutenhaltiges Dinkelmehl | b. Krebstiere | c. Eier | d. Fisch | e. Erdnüsse | f. Soja | g. Milch, Laktose | h. Mandeln | h.1. Haselnuss | h.2. Walnuss | h.3. Pecan-Nuss | i. Sellerie | j. Senf | k. Sesam | l. Schwefeldioxid, Sulfite | m. Lupine | n. Weichtiere
Zusatzstoffe: 1. Farbstoffe | 2. Konservierungsstoffe | 3. Antioxydationsmittel | 4. Geschmacksverstärker | 5. geschwefelt | 6. geschwärzt | 7. Phosphate | 8. Milcheiweiß | 9. koffeinhaltig | 10. chininhaltig | 11. Süßungsmittel | 12. Phenylalaninquelle | 13. gewachst | 14. Thiabendazol

BULLERJAHN

**Tradition is very important in the Bullerjahn,
but interpreted in a modern way.**

It doesn't matter whether you are a long-time resident, newly arrived or just passing through –
in the Bullerjahn we cordially invite you on a (re)discovery journey through Göttingen traditions.
Enjoy regional beer, traditional but contemporary cuisine and selected wines. In the historical vault
of old Ratskeller, the separate Scharwache or on the terrace directly at the Goettinger Gänseliesel.
you have enough space for a cozy meal in a small group –
or for larger celebrations.
Welcome to the heart of Göttingen, welcome to the Bullerjahn!

● vegetarian ⓥ vegan all prices in €

Allergenic substances: a. includes gluten | b. shellfish | c. egg | d. fish | e. peanut | f. soy | g. milk | h. nuts | i. celeriac | j. mustard | k. sesam seeds | l. sulfite | m. lupines | n. molluscs
Additives: 1. dyes | 2. preservatives | 3. antioxidant | 4. flavor enhancers | 5. sulfurized | 6. blackened | 7. phosphates | 8. milk protein | 9. caffeine | 10. quinine | 11. Sweeteners | 12. phenylalanine | 13. waxed | 14. Taibendazol

HEIMAT HAPPEN

Regional, zum Teilen oder als Vorspeise

Göttinger Käse-Wurstsalat [a,j]
Geröstetes Brot, gepickeltes Gemüse

Kleine hausgemachte Ratskeller-Frikadelle [a,c,g,j]
Kartoffel-Gurkensalat, Senf

Strammer Max von der Rauchforelle [a,c,d,g,j]
Wachtelspiegelei, Apfel, Gurke, Dill, Pumpernickel

Hausgebeizter Lachs [d,g,j]
Rote Bete, Meerrettich, Dill, Kartoffelcroûtons

Gebackene Camembert-Ecke [a,c,g,j]
Kalt gerührte Preiselbeere, Schwarzbrot-Crumble, Wildkräuter

Kürbis-Bruschetta [a,g,j]
Birne, Walnuss, Frischkäse

Eine Schale	5,00
Drei Schalen	14,00
Sechs Schalen	26,00

LOCAL BITES

Regional, for sharing or as a starter

Göttingen-style cheese and sausage salad [a,j]
toasted bread, pickled vegetables

small homemade ratskeller meatball [a,c,g,j]
potato and cucumber salad, mustard

„Strammer Max“ with smoked trout [a,c,d,g,j]
quail egg sunny-side up, apple, cucumber, dill, pumpernickel

house-cured salmon [d,g,j]
beetroot, horseradish, dill, potato croutons

baked camembert wedge [a,c,g,j]
lingonberry relish, dark rye bread crumble, wild herbs

pumpkin bruschetta [a,g,j]
pear, walnut, cream cheese

One bowl	5,00
three bowl	14,00
six bowl	26,00

VORSPEISEN

Bullerjahns Blattsalat [e,h,h1,h2,h3,j] 8,00
Wildkräuter, Tomate, Gurke, Paprika, Radieschen,
Nüsse, Hausdressing

Als Hauptgang 12,00

Wahlweise mit:
gebratenen Roastbeefwürfeln in Jus glasiert [j] plus 12,00
gebratenen Hähnchenstreifen plus 8,00
geflämmtem Ziegenkäse [g] plus 7,00

Avocado „Bullerjahn Style“ 14,00
mit veganem Bauernkäse und Tomate gratiniert [g,j]
Kräutercreme, Wildkräuter, Kartoffelcrôutons

AUS DEM SUPPENTOPF

Kartoffeleintopf „Altes Rathaus“ [a,i,j] 8,00
Geröstete Brotwürfel, Würstchenscheiben, Speck

Cremige Kürbissuppe [g] 9,00
Wildschinkenstreifen, Kernöl, Kürbis-Crunch

Kräftige Rinderbrühe [c,g,i] 9,00
Eierstich, Klößchen, Feldgemüse, Kräuter

STARTERS

Bullerjahn's leaf salad [e,h,h1,h2,h3,j] 8,00
wild herbs, tomato, cucumber, bell pepper, radishes,
nuts, house dressing

as main course 12,00

optional with::
pan-fried roast beef cubes glazed in jus [j] plus 12,00
pan-fried chicken strips plus 8,00
torched goat's cheese [g] plus 7,00

avocado Bullerjahn style 14,00
gratinated with vegan farmhouse cheese and tomato [g,j]
herb cream, wild herbs, potato croutons

FROM THE SOUP POT

potato Stew „Altes Rathaus" [a,i,j] 8,00
toasted bread cubes, sliced sausages, bacon

creamy pumpkin soup [g] 9,00
strips of cured game ham, pumpkin seed oil,
crunchy pumpkin topping

strong beef broth [c,g,i] 9,00
egg custard royale, dumplings, seasonal vegetables, herbs

HAUPTGÄNGE ALLES VEGGIE

Veggieburger a,c,g,i,j — 16,00
Rote Bete-Karottenpatty, unsere Burgersauce,
karamellisierte Zwiebeln, Tomate, Bergkäse,
Wildkräuter, Pommes frites

Handgemachte Raviolis mit Hartkäse und Feige a,c,e,g,h,h1,h2,h3 — 18,00
Basilikum-Pesto, Tomate, Lauchzwiebel,
Nüsse, Käsesauce

Gebratene Kürbisnocken a,c,e,g,h,h1,h2,h3,j — 20,00
Lauchzwiebeln, Champignons, Frischkäsesauce,
Apfel, Nüsse, Wildkräuter

Hausgemachte Wirsingroulade
mit veganem Bauernkäse und Linsen gefüllt a,c,g,i — 23,00
Jus, Petersilienwurzel-Karottengemüse,
Bratkartoffeln

Bullerjahns Trüffel-Pommes frites c,g,j — 8,00
Parmesan, Trüffelöl, Trüffel-Mayonnaise

MAIN COURSES ALL VEGGIE

veggie burger [a,c,g,i,j] 16,00
beetroot and carrot patty, our burger sauce, caramelised onion, tomato, alpine cheese, wild herbs, french fries

handmade ravioli with hard cheese and fig [a,c,e,g,h,h1,h2,h3] 18,00
basil pesto, tomato, spring onion, nuts, cheese sauce

pan-fried pumpkin gnocchi [a,c,e,g,h,h1,h2,h3,j] 20,00
spring onions, mushrooms, cream cheese sauce, apple, nuts, wild herbs

homemade savoy cabbage roulade filled with vegan farmhouse cheese and lentils [a,c,g,i] 23,00
jus, parsley root and carrot vegetables, fried potatoes

Bullerjahn's truffle french fries [c,g,j] 8,00
parmesan, truffle oil, truffle mayonnaise

BULLERJAHN KLASSIKER

Gebackene Ofenkartoffel **in Kräuterbutter geschwenkt** [g] Kräuterquark, Wildkräuter		11,00
Wahlweise mit:		
gebratenen Roastbeefwürfeln in Jus glasiert [j]	plus	12,00
gebeiztem Lachs [d]	plus	9,00
gebratenen Hähnchenstreifen	plus	8,00
Unsere Currywurst **vom regionalen Strohschwein** [a,j,2] Currysauce, Röstzwiebeln, Pommes frites		14,00
Hausgemachte Sülze **vom Eisbein aus der Region** [i,j] Kräuterremoulade, sauer eingelegtes Gemüse, Bratkartoffeln		19,00
Bullerjahn Schnitzel vom Jungschwein [a,c,g,j] Frische Champignons in Kräuterrahm, Bacon, kleiner Jahreszeitensalat, Bratkartoffeln		21,00
Frikassee vom Bauernhuhn **mit Champignons und Lauchzwiebeln** **in Kräuterrahm** [a,c,g,j] Saisonaler Salat, Bullerjahn-Kroketten		22,00

BULLERJAHN CLASSICS

baked potato
flavoured with herb buttert [g] 11,00
herb quark, wild herbs

optional with:
pan-fried roast beef cubes glazed in jus [j] plus 12,00
cured salmon [d] plus 9,00
pan-fried chicken strips plus 8,00

our currywurst
made from regional straw-fed pork [a,j,2] 14,00
curry sauce, crispy fried onions, french fries

homemade aspic
made from locally sourced pork knuckle [i,j] 19,00
herb remoulade, pickled vegetables, fried potatoes

Bullerjahn Schnitzel made from young pork [a,c,g,j] 21,00
fresh mushrooms in a creamy herb sauce, bacon,
small seasonal salad, fried potatoes

farmer's Chicken Fricassee 22,00
with mushrooms and spring onions in a
creamy herb sauce [a,c,g,j]
seasonal salad, Bullerjahn croquettes

BULLERJAHN KLASSIKER

Bullerjahn's Wagyu Burger [a,c,g,j] 24,00
Unsere Burgersauce, karamellisierte Zwiebeln, Bergkäse,
Tomate, Bacon, Wildkräuter, Pommes frites

Hausgemachte Rinderroulade aus der Oberschale [g,i,j] 26,00
mit Speck, Zwiebel und Gurke gefüllt
Klassische Rouladensauce, Apfel-Rotkohl,
Kartoffel-Butterpüree

Ratsherrenpfanne [g,i,j] 27,00
Schweinefilet, Hähnchenbrust und kleines Rumpsteak
vom Rathausgrill, Pfeffersauce, hausgemachte Kräuterbutter,
Speckbohnen, Bratkartoffeln

Zartes Hirschgulasch mit Champignons [a,c,g] 28,00
und Preiselbeeren gekocht
Apfel-Rotkohl, Bullerjahn-Kroketten

Gesottener Kalbstafelspitz [g,i,j] 31,00
Meerrettichsauce, Petersilienwurzel-Karottengemüse,
Kartoffel-Butterpüree

Gebratenes Forellenfilet [d,g,j] 24,00
Körnige Senfsauce, saisonaler Salat, Bratkartoffeln

BULLERJAHN CLASSICS

Bullerjahn's wagyu burger [a,c,g,j] 24,00
our burger sauce, caramelised onion, alpine cheese,
tomato, bacon, wild herbs, french fries

homemade beef roulade from topside [g,i,j] 26,00
filled with bacon, onion and cucumber
classic roulade sauce, apple and red cabbage,
potato mash with butter

„Ratsherrenpfanne" [g,i,j] 27,00
pork fillet, chicken breast and a small rump steak from the
Rathaus Grill, pepper sauce, homemade herb butter,
bacon-wrapped beans, fried potatoes

tender venison goulash cooked with mushrooms [a,c,g] 28,00
and lingonberries
apple and red cabbage, Bullerjahn croquettes

poached veal rump [g,i,j] 31,00
horseradish sauce, parsley root and carrot vegetables,
potato mash with butter

pan-fried trout fillet [d,g,j] 24,00
wholegrain mustard sauce, seasonal salad,
fried potatoes

BULLERJAHN SIGNATURE

Hausgemachte Klopse „Königsberger Art“ a,c,g,j — 23,00
Kapernsauce, saisonaler Salat, Kartoffel-Butterpüree

Gegrilltes Rumpsteak unter der Parmesankruste a,g,i,j — 36,00
Pfeffersauce, Speckbohnen, Trüffel-Pommes frites

AUS DEM STEINOFEN

Flammkuchen „Veggie“ a,g,j — 15,00
Schmand, Ziegenkäse, Champignons, Lauchzwiebeln, Tomate, Wildkräuter, Nüsse

Flammkuchen „Klassisch“ a,g,j — 15,00
Schmand, Speck, rote Zwiebel, junger Lauch

Flammkuchen „Bullerjahn“ a,d,g,j — 17,00
Schmand, gebeizter Lachs, Meerrettich, Tomate, Wildkräuter

Flammkuchen „Deluxe“ a,g,j — 19,00
Schmand, Roastbeefwürfel, Tomate, Lauchzwiebeln, Chili, Wildkräuter

BULLERJAHN SIGNATURE

homemade „Königsberg-Style“ Meatballs [a,c,g,j] 23,00
caper sauce, seasonal salad, potato mash with butter

grilled rump steak with a parmesan crust [a,g,i,j] 36,00
pepper sauce, bacon-wrapped beans, truffle french fries

FROM THE STONE OVEN

veggie tarte flambée [a,g,j] 15,00
sour cream, goat’s cheese, mushrooms, spring onions, tomato, wild herbs, nuts

classic tarte flambée [a,g,j] 15,00
sour cream, bacon, red onion, young leek

Bullerjahn tarte flambée [a,d,g,j] 17,00
sour cream, cured salmon, horseradish, tomato, wild herbs

deluxe tarte flambéee [a,g,j] 19,00
sour cream, roast beef cubes, tomato, spring onions, chilli, wild herbs

DESSERTS

Lauwarmer Schokoladenkuchen [a,c,g] Süßer Schmand, Kirschen, Vanilleeis	10,00
Klassische Crème Brûlée [c,g] Beeren, Schokoladeneis	10,00
Panna Cotta von Mandel und Orange [h.1] Himbeersorbet	10,00
Kugel Eis [g] Nach Tagesangebot	2,00

DESSERTS

warm chocolate cake [a,c,g] sweetened sour cream, cherries, vanilla ice cream	10,00
classic Crème Brûlée [c,g] berries, chocolate ice cream	10,00
almond and orange panna cotta [h.1] raspberry sorbet	10,00
scoop of ice cream [g] according to the daily selection	2,00

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Spezialitätenkaffee aus der Privatrösterei Hannoversche Kaffeemanufaktur.
Regional, fair und frisch!

Latte Macchiato [g,9]	4,50
Cappuccino [g,9]	4,00
Café Crema [9]	3,90
Espresso [9]	3,50

HEISSGETRÄNKE

Heiße Schokolade [9]	4,20

TEESPEZIALITÄTEN

LeafCup von J. T. Ronnefeldt

Glas Tee	3,50

Schwarztee Assam Bari

Grüntee Green Dragon

Kräutertee Wellness, refreshing mint

Früchtetee Sweet berries

COFFEE SPECIALTIES

Specialty coffee from the private roastery Hannoversche Kaffeemanufaktur.
Regional, fair, and fresh!

Café au lait „Jumbo“ g,9	4,50
Cappuccino g,9	4,00
Café Crema 9	3,90
Espresso 9	3,50

HOT BEVERAGES

hot chocolate 9	4,20

TEESPEZIALITÄTEN

leafcup by J. T. Ronnefeldt

glass of tea	3,50

black tea Assam Bari

green tea Green Dragon

herbal tea Wellness, refreshing mint

fruit tea Sweet berries

BIERE VOM FASS

Göttinger Edles Premium Pils	0,30 l 0,50 l	4,10 5,70
Einbecker Saisonbier Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal!	0,30 l 0,50 l	4,10 5,70
Einbecker Helles	0,30 l 0,50 l	4,10 5,70
Einbecker Dunkelbier	0,30 l 0,50 l	4,10 5,70
Schneider Weisse Weizenbier [a]	0,30 l 0,50 l	4,10 5,70
Alster	0,30 l 0,50 l	4,10 5,70
Bierstange Unsere 5 Biere vom Fass je 0,1 l zum Probieren	0,50 l	7,50

FLASCHENBIERE

Schneider Weisse alkoholfrei [a]	0,50 l	5,70
Einbecker Brauherren Pils alkoholfrei	0,33 l	4,10
Einbecker Alster 0,0%	0,33 l	4,10
Einbecker Null Bock 0,0%	0,33 l	4,10
Einbecker Lager	0,33 l	4,10

EINBECKER SPEZIALITÄTEN

Einbecker Bockbier Brand (40,0%)	2 cl	7,00
Einbecker Bockbier Likör (30,0%)	2 cl	7,00

DRAUGHT BEER

Göttinger Edles Premium Pils	0,30 l 0,50 l	4,10 5,70
Einbecker Saisonbier Please ask our service staff!	0,30 l 0,50 l	4,10 5,70
Einbecker Helles (pale beer)	0,30 l 0,50 l	4,10 5,70
Einbecker Dunkelbier dark beer)	0,30 l 0,50 l	4,10 5,70
Schneider Weisse Weizenbier [a] (wheat brew)	0,30 l 0,50 l	4,10 5,70
Alster (shandy)	0,30 l 0,50 l	4,10 5,70
„Bierstange“ our 5 beers on tap in 0,1 l each to taste	0,50 l	7,50

BOTTLED BEER

Schneider Weisse [a] non-alcoholic (crystal wheat brew)	0,50 l	5,70
Einbecker Brauherren Pils non-alcoholic	0,33 l	4,10
Einbecker Alster 0,0% shandy	0,33 l	4,10
Einbecker Null Bock 0,0%	0,33 l	4,10
Einbecker Lager	0,33 l	4,10

EINBECKER SPEZIALITÄTEN

Einbecker Bockbier brand **(40,0%)**	2 cl	7,00
Einbecker Bockbier liqueur **(30,0%)**	2 cl	7,00

WASSER & SOFTDRINKS

FLOW Tafelwasser - laut -	0,50 l	5,50
FLOW Tafelwasser - leise -	0,50 l	5,50
Coca-Cola [1,9,] **Coca-Cola Zero** [1,11,12] **Fanta, Sprite**	0,33 l	4,20
Einbecker Hansebrause Cola + Orange [1,9]	0,33 l	4,20

LIMO & CO

LIMONADE UND EISTEE

HAUS GEMACHT

Grapefruit-Minz-Limonade	0,30 l	5,00
Limetten-Holunder-Limonade	0,30 l	5,00
Mango-Maracuja-Limonade	0,30 l	5,00
Pfirsich-Eistee	0,30 l	5,00
Erdbeer-Beeren-Eistee	0,30 l	5,00

VAIHINGER DIREKT – UND FRUCHTSÄFTE

Apfelsaft	0,20 l	3,90
Orangensaft	0,20 l	3,90
Rhabarber Nektar	0,20 l	3,90
Schorle Ihrer Wahl	0,20 l	3,90
	0,40 l	5,60

WATER & SOFTDRINKS

FLOW Tafelwasser sparkling	0,50 l	5,50
FLOW Tafelwasser still	0,50 l	5,50
Coca-Cola [1,9], **Coca-Cola Zero** [1,11,12] **Fanta, Sprite**	0,33 l	4,20
Hansebrause Cola + Orange [1,9]	0,33 l	4,20

LEMONADE & CO

LIMONADE AND ICE TEA

HOME MADE

grapefruit mint lemonade	0,30 l	5,00
lime elderberry lemonade	0,30 l	5,00
mango passionfruit lemonade	0,30 l	5,00
peach iced tea	0,30 l	5,00
strawberry & berry iced tea	0,30 l	5,00

VAIHINGER DIRECT AND FRUIT JUICES

apple juice	0,20 l	3,90
orange juice	0,20 l	3,90
rhubarb nectar	0,20 l	3,90
spritzer of choice	0,20 l	3,90
	0,40 l	5,60

VORHER

CHAMPAGNER & SEKT

„Der Spritzige Bullerjahn“		
Schloss Affaltrach	0,10 l	6,50
Brillant -trocken-	0,75 l	36,00
Taittinger		
BRUT Réserve - Champagner	0,375 l	44,00
	0,75 l	82,00
„Rezeptfrei“ Dr. Köhler		
Alkoholfreier Sekt,	0,10 l	6,50
entalkoholisierter Wein mit feiner Perlage	0,75 l	36,00

SHERRY/VERMOUTH

Martini Bianco	15,0 %	5 cl	5,00
Lustau Sherry Medium dry	18,5 %	5 cl	5,00
Lustau Sherry Fino	15,5 %	5 cl	5,00

BEFORE

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

„the fizzy Bullerjahn“ [I]		
Schloss Affaltrach	0,10 l	6,50
Brillant -dry-	0,75 l	36,00
Taittinger [I]		
BRUT Réserve - Champagne	0,375 l	44,00
	0,75 l	82,00
„Rezeptfrei“ Dr. Köhler [I]		
non-alcoholic sparkling wine,	0,10 l	6,50
dealcoholized wine with fine bubblese	0,75 l	36,00

SHERRY/VERMOUTH

Martini Bianco	15,0 %	5 cl	5,00
Lustau Sherry Medium dry	18,5 %	5 cl	5,00
Lustau Sherry Fino	15,5 %	5 cl	5,00

BULLERJAHN SPRITZ

Harmloser Bullerjahn Home Spritz [1] 9,50
Hausgemachte Limonade nach Wahl,
alkoholfreier Sekt, Mineralwasser

Bullerjahn Home Spritz [1] 9,00
Hausgemachte Limonade nach Wahl,
Prosecco, Mineralwasser

Virgin Berry [1,11] 8,00
Siegfried Wonderleaf (alkoholfreier Gin),
Schweppes Wild Berry, Mineralwasser

Aperol Spritz [I,1,10] 8,50
Aperol, Prosecco, Mineralwasser

Sarti Spritz 8,50
Sarti, Prosecco, Mineralwasser

Lillet Wildberry 8,50
Lillet, Schweppes Wild Berry, Beeren

BULLERJAHN LONGDRINKS

Whisky Cola [1,2,7,9,11] 10,00
Jack Daniels, Coca-Cola

Cuba Libre [1,2,7,9,11] 9,50
Havana Club Anejo 3 Años, Coca-Cola

Gin Tonic [10] 9,50
Siegfried Gin, Schweppes Dry Tonic

BULLERJAHN SPRITZ

Harmloser Bullerjahn Home Spritz [1] 9,50
homemade lemonade of your choice, non-alcoholic sparkling wine, sparkling water

Bullerjahn Home Spritz [1] 9,00
homemade lemonade of your choice, non-alcoholic sparkling wine, sparkling water

Virgin Berry [1,11] 8,00
Siegfried Wonderleaf (non-alcoholic Gin)
Schweppes Wild berry, sparkling water

Aperol Spritz [I,1,10] 8,50
Aperol, prosecco, sparkling water

Sarti Spritz 8,50
Sarti, prosecco, sparkling water

Lillet Wildberry 8,50
Lillet, Schweppes Wild berry, berries

BULLERJAHN LONGDRINKS

Whisky Cola [1,2,7,9,11] 10,00
Jack Daniels, Coca-Cola

Cuba Libre [1,2,7,9,11] 9,50
Havana Club Anejo 3 Años, Coca-Cola

Gin Tonic [10] 9,50
Siegfried Gin, Schweppes Dry Tonic

WEISSWEIN

2023 Sommer Riesling [I]		
Qualitätswein (trocken)	0,20 l	8,50
Weingut Schloß Vollrads, Rheingau	0,75 l	27,50
Kraftvoll fruchtig mit Aromen von Weinbergpfirsich und Aprikose.		
2023 Grauer Burgunder [I]		
VDP Gutswein (trocken)	0,20 l	8,10
Weingut Bercher, Baden	0,75 l	27,00
Verspielte Länge und nachhaltiger Abgang mit gut eingebundener Säure.		
Hauswein [I]		
2023 Isteiner Kirchberg Gutedel [I]		
Qualitätswein (trocken)	0,20 l	6,80
Winzergenossenschaft	0,75 l	22,00
Efringen - Kirchen, Baden		
Leicht und frisch. Im Geschmack erinnert er an Kräuter und Apfel.		
Weinschorle Sauvignon Blanc [I]	0,20 l	7,50
Weinschorle Pinot Grigio [I]	0,20 l	5,50
2024 Sauvignon Blanc [I]		
Qualitätswein (trocken)	0,20 l	12,40
Weingut Knipser, Pfalz	0,75 l	39,00
Die Kalksteinböden und die mit Kies durchsetzten, sandigen Böden sowie das schon fast mediterrane Klima der Region sind Garant für einen hochwertigen Sauvignon Blanc.		
2024 Weissburgunder [I]		
Ortswein (trocken)	0,20 l	8,50
Weingut Weishaar, Baden Kaiserstuhl	0,75 l	27,50
Die Kombination von Steinobstarten wie Mirabelle und grünem Apfel mit Zitrusnoten, frischen Kräutern und einem mineralischen Charakter verspricht ein komplexes und erfrischendes Geschmackserlebnis.		
2024 Bacchus [I]		
- Mein Lieblingswein -		
Qualitätswein (lieblich)	0,20 l	7,70
Weingut Pfalz	0,75 l	25,50
Frech & ausgelassen, fruchtig		

Jahrgangsänderungen beim Wein bleiben vorbehalten.

WHITE WINE

2023 Sommer Riesling [I]		
Quality-wine (dry)	0,20 l	8,50
Weingut Schloß Vollrads, Rheingau	0,75 l	27,50
Much fruit with flavors of peach and apricot.		
2023 Grauer Burgunder [I]		
VDP Gutswein (dry)	0,20 l	8,10
Weingut Bercher, Baden	0,75 l	27,00
Lively and lasting finish combined with acid.		
house wine [I]		
2023 Isteiner Kirchberg Gutedel [I]		
Quality-wine (dry)	0,20 l	6,80
Winzergenossenschaft	0,75 l	22,00
Efringen - Kirchen, Baden		
Light and fresh. Reminds of herbes and apple.		
wine spritzer Sauvignon Blanc [I]	0,20 l	7,50
wine spritzer Pinot Grigio [I]	0,20 l	5,50
2024 Sauvignon Blanc [I]		
Quality-wine (dry)	0,20 l	12,40
Weingut Knipser, Pfalz	0,75 l	39,00
The limestone soils and the sandy soils interspersed with gravel, as well as the almost Mediterranean climate of the region are a guarantee for a highquality Sauvignon Blanc.		
2024 White Burgunder [I]		
village wine, dry	0,20 l	8,50
Weingut Weishaar, Baden Kaiserstuhl	0,75 l	27,50
The combination of stone fruits such as mirabelle and green apple with citrus notes, fresh herbs, and a mineral character promises a complex and refreshing taste experience.		
2024 Bacchus [I]		
- Mein Lieblingswein -		
Quality-wine (soft)	0,20 l	7,70
Weingut Pfalz	0,75 l	25,50
cheeky & exuberauthy, fruity		

We reserve the right for variations in vintages of our wine.

ROTWEIN

2023 Barbera del Monferrato		
DOC Capella	0,20 l	10,40
Weingut Tenuta Tenaglia, Italien	0,75 l	33,00
Fruchtig, herzhafter Barbera mit leicht würziger Note.		
2023 Spätburgunder Rappen		
Weingut Weishaar, Baden Kaiserstuhl	0,20 l	8,10
Ortswein (trocken)	0,75 l	27,50
Er begeistert mit tabakartigen Noten, Kirsche und dunklen Waldfrüchten. Nach 12 Monaten im gebrauchten Barrique und teilweiser Rappenvergärung zeigt er sich komplex und vielschichtig – ein Aufwind für den Gaumen!		
Hauswein		
Bremer 2024 „Cuvée de la famille“		
Vin de France	0,20 l	7,30
Carignan, Grenache, Syrah	0,75 l	23,60
Der Wein ist harmonisch, unkompliziert und weich.		
Weinschorle Cuvée de la famille	0,20 l	5,50

ROSÉWEIN

2023 Luberon Rosé		
A.C. (trocken)	0,20 l	8,50
Caves Merrenon	0,75 l	27,50
Am Gaumen duftig, frisch und lebendig mit schöner Länge im Finale.		
Rosé alkoholfrei		
Weingut Allendorf,	0,20 l	8,10
Rheingau	0,75 l	27,50
Dieser Rosé überzeugt durch Aromen wie Himbeere und Erdbeere mit harmonischen, weichem Frucht-Säure-Spiel!		
2023 AUDIMAX Rosé		
QbA (feinherb)	0,20 l	7,90
Weingut Studier, Pfalz	0,75 l	25,70
Ein saftig, süffiger Rosé für alle unkomplizierten Genussmomente.		

Jahrgangsänderungen beim Wein bleiben vorbehalten.

RED WINE

2023 Barbera del Monferrato [I]		
DOC Capella [I]	0,20 l	10,40
Weingut Tenuta Tenaglia, Italien	0,75 l	33,00
Fruity hearty Barbera. with a slightly spicy note.		
2023 Spätburgunder Rappen [I]		
Weingut Weishaar, Baden Kaiserstuhl	0,20 l	8,10
village wine, dry	0,75 l	27,50
It delights with tobacco-like notes, cherry, and dark forest berries. After 12 months in used barriques and partial whole-cluster fermentation, it reveals a complex and layered character – a true uplift for the palate!		
House Wine [I]		
Bremer [I] **2024 „Cuvée de la famille“** [I]		
Vin de France	0,20 l	7,30
Carignan, Grenache, Syrah	0,75 l	23,60
From the sun-kissed vineyards of the rhône delta. Harmonious, undemanding and soft.h.		
Wine spritzer Cuvée de la famille [I]	0,20 l	5,50

ROSÉWEIN

2023 Luberon Rosé [I]		
A.C. (dry)	0,20 l	8,50
Caves Merrenon	0,75 l	27,50
Fragrant, fresh and lively on the palated with a well balanced finish.		
non-alcoholic rosé [I]		
Weingut Allendorf,	0,20 l	8,10
Rheingau	0,75 l	27,50
This rosé impresses with aromas of raspberry and strawberry, offering a harmonious and smooth balance of fruit and acidity!		
2023 AUDIMAX Rosé [I]		
Quality-wine (off-dry)	0,20 l	7,90
Weingut Studier, Pfalz	0,75 l	25,70
Juicy, pleasant to the taste and undemanding.		

We reserve the right for variations in vintages of our wine.

NACHHER

LIKÖRE

Grappa Sarpa Poli	40,0 %	2 cl	5,50
Jägermeister	35,0 %	2 cl	3,70
HirschRudel	35,0 %	2 cl	3,70
Dirk Verpoorten Bonn / Berlin / Straubing 31 ausgewählte Kräuter			
Baileys Irish Cream [1,9,g]	17,0 %	2 cl	3,00
Sambuca	40,0 %	2 cl	3,00
Blankeneser Steife Brise	35,0 %	2 cl	3,00

OBST

Weingut Zur Schwane, Franken:			
Williams-Christ-Birnenbrand	42,0 %	2 cl	3,80
Zwetschgenbrand	42,0 %	2 cl	3,80
Mirabellenbrand	42,0 %	2 cl	3,80
Himbeergeist	40,0 %	2 cl	3,80

EISKALT

Linie Aquavit	41,5 %	2 cl	3,50
Wodka Absolut	40,0 %	2 cl	3,40
Nordhäuser Korn	32,0 %	2 cl	3,00

AFTER

LIQUEUR

Grappa Sarpa Poli	40,0 %	2 cl	5,50
Jägermeister	35,0 %	2 cl	3,70
HirschRudel	35,0 %	2 cl	3,70
Dirk Verpoorten Bonn / Berlin / Straubing 31 selected herbs			
Baileys Irish Cream [1,9,g]	17,0 %	2 cl	3,00
Sambuca	40,0 %	2 cl	3,00
Blankeneser Steife Brise	35,0 %	2 cl	3,00

FRUITS BRANDS

Weingut Zur Schwane, Franken:			
Williams-Christ-Birnenbrand	42,0 %	2 cl	3,80
Zwetschgenbrand	42,0 %	2 cl	3,80
Mirabellenbrand	42,0 %	2 cl	3,80
Himbeergeist	40,0 %	2 cl	3,80

ICECOLD

Linie Aquavit	41,5 %	2 cl	3,50
Wodka Absolut	40,0 %	2 cl	3,40
Nordhäuser Korn	32,0 %	2 cl	3,00

NACHHER

GIN

Siegfried Rheinland, Dry Gin Regionales Destillat und Gin im klassischen Sinn: geschmacklich ausgereift, dennoch subtil, begeistert mit filigraner Komposition aus 18 Botanicals, Charme und geradlinigem Charakter.	41,0 %	2 cl	5,20
Siegfried Wonderleaf, alkoholfrei Streng genommen kein Gin, weil der per Gesetz mindestens 37,5% Vol. Alkohol haben muss. Aber er bringt die Aromen der Botanicals von Gin in alkoholfreier Version in Drinks und Cocktails.		2 cl	5,20

SCHATZKISTE

Hennessy XO [1]	40,0 %	2 cl	13,00
Etter Alte Birne [1]	40,0 %	2 cl	8,90

AFTER

GIN

Siegfried Rheinland, Dry Gin Regional distillate and gin in the classic ense: tasty mature, yet subtle, enthusiastic with filigree composition from 18 botanicals, charm and straightforward character.	41,0 %	2 cl	5,20
Siegfried Wonderleaf, non-alcoholic Strictly speaking, no gin, because at least that's by law it must have 37.5% alcohol by volume. But it brings the flavors of the botanicals of gin in a non-alcoholic version in drinks and cocktails.		2 cl	5,20

TREASURE CHEST

Hennessy XO [1]	40,0 %	2 cl	13,00
Etter Alte Birne [1]	40,0 %	2 cl	8,90