

## *Liebe Gäste,*

unsere Produkte beziehen wir überwiegend von Erzeugern  
aus dem Bremer Umland.

Räucherfisch bekommen wir vom Lieferanten "Die Räucherei" aus  
Klein Meckelsen und weiteren Fisch von "F.L. Bodes" in Bremen.  
Das Bremer Kaffeebrot backt die Bäckerei Rolf aus Ritterhude für uns  
und unseren Aufschnitt stellt die Metzgerei Safft her.

Reis beziehen wir von dem Bremer Anbieter "Reishunger".

Die Firma "arteFakt" aus Wilstedt liefert Olivenöl;  
"Dannenberger Frischei" aus Grasberg versorgt uns mit Eiern  
von Hühnern aus bester Haltung.

Unser Gemüse beziehen wir vom Bremer Naturkost Kontor.

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, sprechen Sie uns bitte an,  
unsere separate Allergiekarte gibt Ihnen Auskunft  
über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Abend  
in Ihrem Restaurant "Wels".

## Vorspeisen

Gebeizte Lachsforelle mit Buttermilch-Zitronensud  
und Salatgurkenrelish € 18,50

Marinierter Wildkräutersalat mit gebratener Bremer Schwarzwurst  
und Paprikamarmelade € 16,80

## Suppen

Pikante Süßkartoffel-Apfelcremesuppe mit  
gebratenen Lauchringen (vegan) € 8,90

Consommé von karamellisierten Schalotten  
mit Parmesanravioli € 9,30

## Fisch

**Der von uns verwendete Fisch stammt aus Nordsee, Ostsee  
und heimischen Gewässern.**

Gebratenes Wolfsbarschfilet in Limonensalz mit  
Pastinaken-Petersilienwurzelpüree und Walnusscrunch € 28,50

Welsfilet vom Grill mit geschmortem Curryfenchel  
und Dillkartoffeln € 27,50

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet mit Senfschaum,  
Linsengemüse und kleinen Butterkartoffeln € 28,30

## Wild

**Das von uns verwendete Wildbret stammt aus hiesigen Jagdrevieren.**

Tranchen vom Hirschrücken mit Hagebutten-sauce,  
sautiertem Gemüse und cremiger Polenta € 32,80

Geschmorte Kaninchenkeule mit Kürbis-Chilichutney,  
geröstetem Rosenkohl und kleinen Laugenknödeln € 27,50

## Weitere Köstlichkeiten aus der Region

Bremer Labskaus mit Roter Bete, Gewürzgurke und Spiegelei	€ 17,50
Filetsteak vom Umlandrind mit Portweinjus, sautiertem bunten Gemüse und Kartoffelplätzchen	€ 35,50
Gebratene Hähnchenbrust im Salzstangenmantel mit warmem Chinakohl-Apfelsalat und Petersilienpesto	€ 25,30

## Vegetarisch

Mit Gemüse und Frischkäse gefüllte Kartoffelrouladenscheiben an Tomaten-Olivenragout	€ 18,50
Spinatrisotto mit Gorgonzola und gerösteten Pinienkernen	€ 19,30

## Vegan

Falafel von roten Linsen mit gegrillter Paprika in schwarzem Sesam und veganer Koriander-Mayonnaise	€ 20,50
Rote Bete Schnitzel mit Senf-Mangold und gebratenen Champignons	€ 19,80

## Dessert

„Tiramisu“ vom Bremer Kaffeebrot und Orangen-Karamell mit gebratener Honigmelone	€ 12,80
Hausgemachtes cremiges Schokoladeneis mit gebackenem Pflaumenstreuselküchlein (vegan)	€ 13,50

## **Digestif**

Calvados	40 % vol.	2 cl	€ 3,90
Grappa Poli Torcolato	40 % vol.	2 cl	€ 6,40
Grappa Tignanello	42 % vol.	2 cl	€ 5,80

## **Brigitta Rust- Piekfeine Brände aus Bremen**

Zwetschgenlikör	20 % vol.	2 cl	€ 6,30
Erdbeer-Rhabarber-Likör	17 % vol.	2 cl	€ 6,30
Quittenlikör	20 % vol.	2 cl	€ 6,30
Birnenlikör	20 % vol.	2 cl	€ 6,30
Nuss-Sahne-Likör	20 % vol.	2 cl	€ 5,20
Aprikosenlikör	20 % vol.	2 cl	€ 6,30
Süßkirschenbrand	40 % vol.	2 cl	€ 7,70
Überseebrand	40 % vol.	2 cl	€ 6,30
Williams-Birnenbrand	40 % vol.	2 cl	€ 7,70
Haselnussbrand	40 % vol.	2 cl	€ 7,70
Holunderbrand	45 % vol.	2 cl	€ 9,80

## **Ziegler**

Ziegler Weinbergpfirsichlikör	18 % vol.	2 cl	€ 5,40
Ziegler Erdbeerlikör	20 % vol.	2 cl	€ 5,40
Ziegler Nr. 1 Wildkirsch	43 % vol.	2 cl	€ 12,60
Ziegler Walnussgeist	43 % vol.	2 cl	€ 7,70
Ziegler Schokoladengeist	43 % vol.	2 cl	€ 7,70
Ziegler Sauerkirschbrand	43 % vol.	2 cl	€ 8,90
Ziegler Waldhimbeergeist	43 % vol.	2 cl	€ 7,70
Ziegler Alte Zwetschge	43 % vol.	2 cl	€ 7,70
Elsässer Framboise	45 % vol.	2 cl	€ 4,80
Elsässer Kirsch	45 % vol.	2 cl	€ 4,80
Elsässer Williams	45 % vol.	2 cl	€ 4,80