Moin Moin und Herzlich Willkommen im Restaurant Esszimmer

Sie finden bei uns eine Auswahl aus deutscher, internationaler und vegetarisch/ veganer Küche.
Wir legen viel Wert auf gute Qualität und beziehen unsere Waren überwiegend von örtlich ansässigen Anbietern.

Alle unsere Speisen werden mit viel Liebe und Engagement stets frisch zubereitet.
Sollte es daher einmal länger dauern bis Sie Ihr Essen serviert bekommen, gerade wenn unser Restaurant gut besucht ist, so bitten wir Sie um Verständnis.

Über unsere Getränkeauswahl haben wir uns Gedanken gemacht. Das Sortiment ist kleiner als üblich, bietet Ihnen jedoch die Möglichkeit regionale Getränke zu probieren:
So bieten wir unter anderem Fritz Erfrischungsgetränke, Voelkel Bio Säfte, Voekel Bio Zisch und Viva Con Aqua Wasser an.
Alle unsere Weine sind klassifizierte Bio Weine.

Genießen Sie ein paar schöne Stunden in gemütlicher Atmosphäre; ganz nach dem Motto reinkommen, wohl fühlen und gut essen.
In den Sommermonaten lädt unser Biergarten (eine grüne Oase hinter dem Haus) zum Verweilen ein.

Gerne richten wir auch Geburtstage, Hochzeiten, Konfirmationen, Weihnachtsfeiern, Trauerkaffee etc. aus.

Sprechen Sie uns gerne hierzu an.

www.esszimmer-bremen.de | www.facebook.com/Esszimmer.Bremen

Vorspeisen / Appetizer

Brokkolisuppe mit Baguette [A,G] 7,50€
broccoli soup with baguette

Herzhafte Tomatensuppe mit Shrimps & Baguette [A, B, G] 7,90€
tomato soup with shrimp and baguette

Currysuppe mit Baguette [A, G] (auch vegan möglich) 7,90€
curry soup with baguette (also possible in vegan)

Gebackener Hirtenkäse
mit Tzaziki oder Sourcream, Salatbeilage & Baguette [A, C, G, J, L] 14,90€
baked herder's cheese with tzaziki or sour cream, a side salad and baguette

Gebackener Mozzarella im Räucherlachsmantel
mit Tzaziki oder Sourcream, Salatbeilage & Baguette [A, D, G, J, L] 15,90€
baked mozzarella in a smoked salmon coating with tzaziki or sour cream, a side salad and baguette

Heiße Ziege
Ziegenkäse auf Baguette mit Feigen-Honig-Senf-Sauce gratiniert 15,90€
und Salatbeilage [A, G, J, L]
goat cheese on a baguette gratinated with fig honey mustard sauce and a side salad

Antipasti
Zucchini, Aubergine, Champions, Paprika, Peperoni, Oliven, Käse [G] klein 13,90€
zucchini, eggplant, mushrooms, bell pepper, peperoni, olives and cheese groß 15,90€

Die Legende der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Karte.

Esszimmer

Salate / Salads

Salatteller Esszimmer
mit gebratenen Rinderstreifen, Hirtenkäse, Oliven & Baguette [A,9,3,11, J] 17,50€
mit gebratenen Lammstreifen, Hirtenkäse, Oliven & Baguette [A,9,3,11, J] 18,90€
salad plate with beef or lamb stripes, herder's cheese, olives and baguette

Salatteller Pute
mit gebratenen Putenbruststreifen, Champignons & Baguette [A, J] 16,90€
salad plate with fried turkey breast strips, mushrooms and baguette

Salatteller Vegesack
mit Räucherlachs, Shrimps, Fetakäse, Gorgonzola, Walnüssen & Baguette [A, D, G, H2, J, 9, L] 18,90€
salad plate with smoked salmon, shrimp, feta cheese, gorgonzola, walnuts and baguette

Salatteller Scampi
mit gebratenen Scampi, Knoblauchdip & Baguette [A, D, G, J, L] 18,90€
salad plate with fried scampi, garlic dip and baguette

Tomaten-Mozarellasalat & Baguette [A, G, J, L] 13,90€
tomato mozzarella salad with baguette

Die Legende der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Karte.

Esszimmer

Vegan & Vegetarisch / Vegan & Vegetarian

Spaghetti aus Zucchini an einer Tomatensauce, Champignons & Oliven (vegan) 15,90€
spaghetti made from zucchini in a tomato sauce with mushrooms and olives

Veggie Bowl Bombay
Mix-Gemüse der Saison u. Reis an einer Mango-Kokos-Curry-Sauce (vegan) 15,90€
mixed seasonal vegetables with rice in a mango coconut curry sauce

Weizenmaismehltortillas gefüllt mit Gemüse:
Paprika, Zwiebeln, Mais & Bohnen
in pikante Tomatensauce, mit Salsadip (vegan) [A] 15,90€
wheat flour tortillas with bell peppers, onions, corn and beans in a spicy tomato sauce with salsa dip

Buddha-Bowl mit Reis
verschiedenes Gemüse der Saison (vegan) 15,90€
bowl with rice and different seasonal vegetables

Spaghetti Aglio e olio
mit frischen grünen Oliven & Chilli, Knoblauch (vegan) [A] 14,90€
spaghetti in olive oil with green olives, fresh chili and garlic

Tagliatelle Tropical
in fruchtiger Curry-Mango-Kokos-Sauce & Mangowürfel (vegan) [A] 15,90€
tagliatelle in a fruity curry mango coconut sauce and mango cubes

Erbsenpasta Napolitano
mit Oliven, Paprika, Champignons, Tomaten & Knoblauch (vegan) 15,90€
pasta made from peas with olives, bell pepper, mushrooms, tomatoes and garlic

Die Legende der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Karte.

Esszimmer

Pasta

Pasta Milano
Penne mit Paprika, Champignons in Tomatensauce (pikant oder scharf) [A,G] 14,50€
penne with bell peppers, mushrooms in a tomato sauce

Pasta nach Art des Hauses
Penne mit Paprika in Tomatensauce & Putenbruststreifen (pikant oder scharf) [A,G] 17,50€
penne with bell peppers, mushrooms in a tomato sauce and turkey breast stripes

Lachs-Pasta
Penne in Gorgonzola-Sauce, Champignons, Shrimps & Räucherlachs- und Seelachsstreifen [A, D, G] 17,90€
penne in a gorgonzola cream sauce with mushrooms, shrimp, smoked salmon and coalfish stripes

Pasta mit Lammstreifen
Penne mit Lammstreifen & frischem Gemüse in Tomatensoße & Grana Padano Käse [A, G] 18,90€
penne with lamb stripes and fresh vegetables in a tomato sauce with grated grana padano cheese

Curry-Mango-Pute-Tagliatelle
Tagliatelle in fruchtiger Curry-Mango-Sauce & Mangowürfel mit Putenstreifen [A, G] 17,90€
tagliatelle in a fruity curry mango sauce with mango cubes and turkey breast stripes

Spaghetti Scampi
Spaghetti in Olivenöl, Knoblauch, Tomaten mit gebratenen Scampi & Salat [B, G, J, L] 18,90€
spaghetti in olive oil with garlic, tomatoes, fried scampi and a side salad

Die Legende der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Karte.

Esszimmer

Aufläufe / Casserole

Gemüseauflauf „a la Billi"
mit Kartoffeln Brokkoli, Blumenkohl, Champignons und Paprika
in Tomaten-Sahne-Sauce mit Käse überbacken [G] 16,50€
vegetable casserole with potatoes, broccoli, cauliflower, mushrooms and bell peppers in a tomato cream sauce and cheese gratinated

Curry-Hawaii-Gratin
Penne, Ananas, Schinken und Champignons
in Curry-Sahne-Sauce mit Käse überbacken [A, G] 15,90€
penne with pineapple, ham and mushrooms in a curry cream sauce with cheese gratinated

Auflauf „Nordmeer"
Penne, Räucherlachs- u. Seelachsstreifen, Shrimps & Champignons
in Gogonzola-Sahne-Sauce mit Käse überbacken [A, D, G] 17,90€
penne with smoked salmon and coalfish stripes, shrimp and mushrooms in a gorgonzola cream sauce with cheese gratinated

Die Legende der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Karte.

Esszimmer

Fisch / Fish

Kabeljaufilet
mit Käse-Walnusskruste auf Senfsoße mit Bratkartoffeln & Salat [D, H2, J, L] 22,50€
codfish filet with a cheese walnut crust, mustard sauce, fried potatoes and a side salad

Frische Dorade
mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse & Kräutersauce [D, G] 23,90€
sea bream with rosemary potatoes, grilled vegetables and a herb sauce

Pannfisch
Seelachsfilet auf Bratkartoffeln mit hausgemachter Remoulade & Beilagensalat [C, D, J, L] 19,90€
coalfish with fried potatoes, homemade remoulade and a side salad

Bremerhavener Küstenschmaus
Bratkartoffeln, Spiegelei, Seelachsfilet, Räucherlachs, Shrimps & Beilagensalat [B, C, J, L] 21,50€
fried potatoes, fried egg, smoked salmon, shrimp and a side salad

Gambas
mit Gemüsebratkartoffeln und Beilagensalat & Knoblauchdip [A, B, C, J, L] 25,90€
king prawns with vegetable fried potatoes, a side salad and a garlic dip

Gambas-Platte (für 2 Personen)
mit Gemüsebratkartoffeln und Beilagensalat, Knoblauchdip [A, B, C, J, L] 48,90€
king prawns platter (for two) with vegetable fried potatoes, a side salad and a garlic dip

Die Legende der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Karte.

Esszimmer

Fleischgerichte / Meat Courses

Rumpsteak 250g 25,50€
rumpsteak

Ladysteak 180g 22,90€
rumpsteak

Adria-Teller 26,50€
Rumpsteak mit Hirtenkäse gefüllt [G]
rumpsteak filled with herder's cheese

Gourmetteller flambiert 27,50€
dreierlei Fleischsorten (Rind, Pute & Lamm)
three diffrent kinds of meat (beef, turkey and lamb)

Zu diesen Gerichten servieren wir Kräuterbutter oder eine scharfe Tomaten-Chilli-Sauce.
we serve herb butter or a spicy tomato chilli sauce with these dishes

Zu allen Fleischgerichten bieten wir folgende Beilagen an:
we offer the following side dishes with all the meat dishes

- Bratkartoffeln 4,20€
  fried potatoes
- Rosmarinkartoffeln 4,20€
  rosemary potatoes
- Pommes 4,20€
  fries
- Djuvecreis 4,20€
  tomato rice with vegetables
- Bunter Salat der Saison [G, J, L] 4,50€
  seasonal salad
- Grillgemüse 5,20€
  grilled vegetables
- Prinzessbohnen 4,90€
  string beans

Die Legende der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Karte.

Esszimmer

Wiener Schnitzel vom Kalb — 27,50€

Kalbschnitzel mit Bratkartoffeln oder Pommes & Salat [A, C, G, J, L]

veal cutlet with fried potatoes or fries and a side salad

Schnitzel Esszimmer (Putenschnitzel) — 23,50€

Putenschnitzel mit Rosmarinkartoffeln, Brokkoli und Kräutersauce [A, C, G]

turkey cutlet with rosemary potatoes, broccoli and a herb sauce

Hähnchenbrustfilet — 22,90€

Hähnchenbrustfilet mit Tagliatelle & Grillgemüse an Gorgonzolasauce [A, C, G]

chicken breast fillet with tagliatelle, grilled vegetables and gorgonzola sauce

Rindergeschnetzeltes „Züricher Art" — 21,90€

Rinderfleischstreifen mit Champions, Zwiebel & Paprika
in einer Sahne-Senf-Sauce, Reis oder Rösti und Salat [G, J, L]

Beef stripes with mushrooms, onions, bell peppers in a cream mustard sauce, rice or fried grated potatoes and a side salad

Putensteak „Bali"

feinstes Putensteak an einer fruchtigen Currysauce,
mit gebackener Ananas, Banane & Reis [A, G] — 21,90€

turkey steak with a fruity curry sauce with baked pineapple and banana with rice

Gourmetplatte (2 Personen)

verschiedenes Fleisch (Rind, Pute, Lamm & Schnitzel),
Djuvecreis & Pommes frites, Salat [G, J, L] ..... 59,90€

different kinds of meat (beef, turkey, lamb & cutlet) with tomato vegetable rice, fries and salad

Mixplatte Esszimmer (2 Personen) - Lassen sie sich überraschen

eine Platte nach Art des Hauses
(mit Fisch, Fleisch, Beilagen & Salat) [A, B, C, D, G, J, L] ..... 67,50€

with fish, meat, side dishes & salad

Die Legende der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Karte.

Esszimmer

Für Kinder / For Children

Hausgemachte Putennuggets mit Pommes, Mayonnaise oder Ketchup [A, G] *homemade turkey nuggets with fries and mayonnaise or ketchup*	8,90€
Hausgemachte Schnitzel mit Pommes, Mayonnaise oder Ketchup [A, G] *homemade cutlet with fries and mayonnaise or ketchup*	10,90€
Spaghetti mit Tomatensoße & geriebenem Grana Padano [A, G,] *spaghetti with tomato sauce and grated grana padano cheese*	7,90€
Hausgemachte Fischstäbchen mit Pommes [A, D] *homemade fish sticks with fries*	9,90€

Die Legende der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Karte.

Esszimmer

Nachtisch / Sweets

Himbeer-Panna Cotta Pfannkuchen, Vanilleeis & Sahne [A, C, G] 7,90€
rasberry panna cotta pancakes with vanilla ice cream and whipped cream

Limetten-Käsekuchen mit Erdbeeren im Glas [A, G] 7,90€
lime cheesecake with strawberries in a glass

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne [G] 7,50€
red fruit jelly with strawberries, cherrys, red and black currant topped with vanilla ice cream and whipped cream

Kokos-Himbeer-Dessert (vegan) 7,90€
coconut raspberry dessert (vegan)

Schoko-Lava-Cake - Schokoküchlein mit flüssigem Kern & Vanilleeis [A, C, G] 7,90€
chocolate cake with a liquid core and vanilla ice cream

Die Legende der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Karte.

Esszimmer

Getränke / Beverages

Alkoholfreie Getränke / Soft Drinks

fritz kola[4,12] | zuckerfrei[4,5,12] | mischmasch[4,12] | Orange | Apfel-Kirsch | Honigmelone	0,33l	3,90€
Völkl BioZisch Rhabarber | Blutorange | Himbeer-Cassis | Bitter Lemon	0,33l	3,90€

Wasser / Water

Viva con Aqua / medium / still	0,33l	3,90€
	0,75l	7,50€

Säfte / Fruit Juices

Orangensaft, bio	0,3l / 0,4l	3,90€ / 4,90€
Apfelsaft, naturtrüb, bio	0,3l / 0,4l	3,90€ / 4,90€
Maracujasaft	0,3l / 0,4l	3,90€ / 4,90€
Als Saftschorle	0,3l	3,50€
	0,4l	4,50€

Schon mal probiert?

Julischka - Slivovitz gemixt mit einem süßen Birnenlikör ..... 2cl 3,50€

Die Legende der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Karte.

Esszimmer

Aperitif

Aperol Spritz	0,4l	7,90€
Hugo	0,4l	7,90€
Lillet Wildberry	0,4l	7,90€
Campari Orangensaft [4]	0,4l	7,90€
Martini Bianco/ Dry / Rosso	5cl	4,50€
Sherry medium / dry	5cl	4,50€
Pastis [4]	5cl	5,50€

Bier / Beer

Beck's | Beck's alkoholfrei | Beck's Green Lemon | Alster	0,3l	3,90€
	0,5l	5,50€
Franziskaner Hefeweizen | alkoholfrei | hell | dunkel	0,5l	5,50€
Franziskaner Kellerbier	0,5l	5,50€
Vita Malz	0,33l	3,90€

Digestiv

Averna	29%	2cl	3,50€
Ramazotti	30%	2cl	3,50€
Grappa	37,5%	2cl	3,80€
Sambucca	40%	2cl	3,50€
Linie Aquavit	41,5%	2cl	4,00€
Jubiläumsaquavit	42%	2cl	4,00€
Obstler	37,5%	2cl	3,80€
Bailey's	17%	4cl	4,90€
Amaretto	28%	4cl	4,90€
Whisky	40%	2cl	6,90€
Cognac	40%	2cl	4,90€
Slivovitz	45%	2cl	3,80€

Die Legende der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Karte.

Esszimmer

Weine / Wine

Weißwein / white Wine

Grauburgunder		0,2l	6,90€
Bioland Weingut Stefan Kuntz, trocken		0,5l	15,50€
Deutschland, Pfalz	Flasche	0,75l	21,50€
Vollmundig, kräftiger Körper, guter Essensbegleiter			
Chardonnay		0,2l	6,90€
Bioland Weingut Stefan Kuntz, trocken		0,5l	15,50€
Deutschland, Pfalz	Flasche	0,75l	21,50€
Angenehmer Geschmack von Ananas und Mango, feine Früchte in Nase und Gaumen, milde Säure			
Sauvignon Blanc		0,2l	6,90€
Bioland Weingut Stefan Kuntz, trocken		0,5l	15,50€
Deutschland, Pfalz	Flasche	0,75l	21,50€
Frische grüne Früchte, etwas Apfel und Sternenfrucht, Stachelbeere im Abgang			
Leichtsinn		0,2l	6,90€
Bioland Weingut Stefan Kuntz, trocken		0,5l	15,50€
Deutschland, Pfalz	Flasche	0,75l	21,50€
Leicht bekömmlich, frische Nuancen von exotischen Früchten: Aprikose, Ananas, Mango			

Rosewein / rose Wine

Rose		0,2l	6,90€
Mas Lunette, trocken, bio		0,5l	15,50€
Frankreich, Pay d'Oc, Languedoc-Roussullion	Flasche	1,0l	28,50€
Duftig, beerig, cremig, mit einem Hauch von Sommerwiese Ein bisschen frisches Gras. Her mit dem warmen Wasser.			

Die Legende der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Karte.

Esszimmer

Rotwein / red Wine

Merlot		0,2l	6,90€
Belcante Merlot, trocken, bio		0,5l	15,50€
Frankreich, Pay d'Oc, Languedoc-Roussullion	Flasche	1,0l	28,50€

Würziger, dunkler Merlot, mit mediterraner Konzentration.
Süsskirschen und saftige, kräftige Noten bilden seinen vollen Körper

Tempranillo		0,2l	6,90€
Manchito Tinto, trocken, bio		0,5l	15,50€
Spanien, La Mancha	Flasche	1,0l	28,50€

Vollfruchtig, saftiger Auftritt von Veilchen und Brombeeren.
Unkompliziert aber mit Charakter.

Chianti		0,2l	6,90€
Canta Ridge Chianti, trocken, bio		0,5l	15,50€
Italien, Toscana	Flasche	0,75l	21,50€

Stoffiger Wein mit kirschiger Fülle und deutlicher Würze.
Tragende frische Säure, welche den Wein lang und lebendig lässt

Sekt / sparkling Wine

Vernissage brut Sekt		0,1l	3,90€
trocken, bio		0,2l	6,90€
Deutschland, Pfalz	Flasche	0,75l	22,90€

Frischer trockener Sekt, schönes fruchtiges Bouquet.
feine Aromen von frischen Früchten, geschmeidig und feinperlig

Die Legende der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Karte.

Esszimmer

Heiße Getränke / Hot drinks

Cafe Crema Kaffee[12]	3,20€
Becher Tee (Grün/ Pfefferminz/ Kräuter/ Roibusch/ Darjeeling)	3,50€
Espresso[12]	2,90€
Doppelter Espresso[12]	4,20€
Espresso Macchiato	3,50€
Cappuccccino[12]	3,80€
Latte Macchiato[12,G] | Milchkaffee[12,G]	4,20€
Heisse Schokolade [12,G]	4,50€

Zusatzstoffdeklaration für Speisen & Getränke:

1~Antioxidationsmittel, 2~Geschmacksverstärker, 3~geschwärzt, 4~mit Farbstoff, 5-mit Süssstoff, 6~mit Nitritpökelsalz, 7~chininhaltig, 8~gewachst, 9~mit Phosphat, 10~mit Schwefeldioxid, 11~ Konservierungsstoff, 12~koffeinhaltig, 13~mit Milcheiweiß, 14~enthält eine Phenylalaminquelle, 15~Taurin

Allergene

A~Weizen, A1~Roggen, A2~Hafer, A3~Gerste, B~Krebstiere, C~Eier, D~Fisch, E~Erdnüsse, F~Fisch, G~Laktose, H~Schalenfrüchte, H1~Haselnüsse, H2~Walnüsse, H3~Pinienkerne, I~Sellerie, J~-Senf, K~Sesam, L~Schwefeldioxid, Sulfite, M~Lupinen, N~Weichtiere

Die Legende der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Karte.

Esszimmer