BECK'S
im Sudor

Beachten Sie auch unsere Saison-Angebote

also note our seasonal offers

Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung

VORSPEISEN & SALATE / *Appetizers and salads*

01 **Tomatenwürfel-Basilikum-Knoblauch**
auf drei Scheiben geröstetem Baguette 9,00
Diced tomatoes, basil and garlic *served on three pieces of toasted baguette*

02 **Shrimps**[1,6] angemacht mit einer fruchtigen Cocktailsauce[52,54,58,61] 10,50
Shrimps [1,6] *served with a fruit-cocktail-sauce*

03 **Geräuchertes Forellenfilet** auf gebuttertem Toast
mit Preiselbeeren[2] und Meerrettichsahne[2,52,54,58,61,70] 12,50
Smoked fillet of trout *served on buttered toast*
with cream of cranberry[2] *and horse- radish*

05 **Doppel-Matjesfilet** auf Schwarzbrot
mit roten Zwiebel-Ringen und einer Salatgarnitur 12,50
2 Herringfillets *served on black bread with onions and salad*

06 **Bunter Salatteller** mit Tomaten und Gurken,
mit einer Dressing und Brotwürfeln 9,90
Plate with fresh salads*, tomatoes and cucumbers a dressing and croutons*

07 **Gemischter Salat** mit eingelegten Zucchini,
Scheiben vom Ziegenkäse, Honig und Pinienkernen 14,90
Salad in season *with zucchini, slices of goat-cheese, honey and pine nuts*

09 **Ofenkartoffel** in Folie
mit geräucherten Lachsstreifen und creme fraiche 15,90
Baked potato *in foil served with smoked Salmon and creme fraiche*

SUPPEN / *Soups*

20 **Tomatensuppe** mit Mandelsahne ***Tomato-soup*** 6,50

21 **Bremer Hochzeitssuppe** mit Spargel,
Gemüsestreifen[2], Eierstich und Fleischklößchen 6,60
Garnished consomme „ Bremen style"
with pieces of scrambled eggs, little dumplings and sliced root vegetable[2]

22 **Grüne Krabbensuppe** nach Art des Hauses
mit frischen Kräutern und Nordseekrabben[1] 11,50
Cream soup of North-Sea shrimps [1] *and herbs*

23 **Kartoffelsuppe** mit Kochwurstscheiben[1,2] 7,50
Cream soup of potatoes *with pieces of sausage* [1, 2]

UNSERE BESONDEREN EMPFEHLUNGEN

The speciality of our house

25 **Fisch-Suppe** (Pot au feu von Edelfischen)
mit Riesengarnelen[1,6,8], Safran und Gartenkräutern
in der Terrine serviert — klein — 10,90
Consomme with sea-fish and shrimps [1,6,8] *served in a treen* — *small*

26 **Große Portion Fischsuppe** als Hauptgang — 16,90
Consomme with sea-fish and shrimps [1,6,8] — *large treen*

27 **Matjes-Hering Teller** nach Art des Hauses, mit Matjes „natur",
Sherry-Matjes, Brathering und Rollmops, dazu Bratkartoffeln — 17,90
Plate with salted herring, Sherry-herring, baked and marinated herring and sour rolled herring*, served with roasted potatoes*

FLEISCH

30 **Putenbrustmedaillons** an einer Currysauce
dazu Mandelreis und ein kleiner Salat — 18,90
Medaillons from Turkey *with a sauce of curry and almond-rice and salad of the season*

32 **Schweineschnitzel „Jäger Art"**
mit einer Pilz-Rahmsauce, Pommes frites und Mischgemüse[1] — 18,90
Escalope from pork „Jäger Art" *with a sauce of mushrooms, French fries and mixed vegetable*[1]

33 **„Schnoorpfanne"** Schweinefiletmedaillons
mit Rahmchampignons, Nürnberger-Rostbratwurst
Grillspeck[1,3] und Bratkartoffeln[1,3] — 21,90
Medaillons of porkfilet with mushrooms in cream, grilled sausage, ham[1,3] *and roasted potatoes*[1,3]

34 **„Grillteller"** Medaillons vom Rind, Schweinefilet
und der Putenbrust, Grillspeckscheibe[1,3], Kräuterbutter
Speck[1,3]-Tomaten-Bohnen und Kroketten — 23,90
little medaillons from beef, pork, turkey and bacon[1,3]*, served with green beans-tomato and potato croquettes*

35 **„BECK´s Steak"** von der Steakbank, Färsenrumpsteak
vom Grill, mit Kräuterbutter und Meerrettichsahne, dazu
Folienkartoffel mit Kräuterquark, gemischter Salat — 29,90
served on a wooden plate, Rumpsteak roasted with herb-butter and horse-radish, potato in foil with quark and a salad

36 **Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Züricher Art"**
auf bunten Nudeln[2] und Salatteller 19,50
Chipped fillet from pork *in cream with colored noodles[2] and salad in season*

38 **Gegrilltes Färsenrumpsteak**
mit geschmorten Zwiebeln und Champignons,
Bratkartoffeln[1,3] und kleinem Salat 29,90
Roasted Rumpsteak *served with onions and mushrooms, roasted potatoes[1, 3] and small salad*

OHNE FLEISCH / *Without meat*

98 **Penne Nudeln mit Champignons**
und Broccoli in Tomaten-Creme-fraiche 14,90
Penne-noodles *served with mushrooms and broccoli in a tomato-creme-fraiche*

99 **Gebackener Schafskäse**
auf bunter Salatgarnitur 12,90
Baked ewe's milk cheese *served on mixed salad*

134 **Vegetarische Gemüse-Frikadelle**
mit Ziegen-Frischkäse an Salatgarnitur 12,90
Vegetarian vegetable Patty *with goat cream cheese and mixed salad*

FISCH / *FISH*

49 **Schollenfilet** in Eihülle gebraten mit geschmorten
Gurken dazu Petersilienkartoffeln 19,90
Fillets of plaice *fried in egg butter, served with braised cucumbers and parslay potatoes*

50 **Gebratene Lachsschnitte** auf Kräutersauce,
mit buntem Gemüse[1] und Butternudeln 20,90
Fried salmon steak *on a sauce with herbs, served with vegetables[1] and noodles*

52 **Kutterscholle „nach Art des Hauses"** mit Shrimps[1,6,8],
Brotwürfel und Speckstreifen[1,3], in Butter geschwenkt
dazu Petersilienkartoffeln 21,90
Fried plaice „speciality of our house" *served with Shrimps[1, 6, 8], pieces of bread and ham[1, 3], and boiled potatoes*

57 **„Pann Fish"** in der Pfanne serviert
zweierlei Fisch in Senf- und Shrimpssauce
mit Bratkartoffeln[1,3] und kleinem Salat 20,90
two kinds of fish-fillets served in a pan with a sauce of mustard and shrimps, roasted potatoes[1, 3] and a small salad

736 **Räucherfischteller** mit Lachs, Makrele, Forelle,
Rührei & Bratkartoffeln[1, 3] 23,90
***Smoked fish platter** with salmon, mackerel, trout, scrambled eggs and roasted potatoes[1, 3]*

und frische Krabben aus der Nordsee
and fresh Shrimps from the North-Sea

22 **Grüne Krabbensuppe**[1] nach Art des Hauses
mit frischen Kräutern und Nordseekrabben[1] 11,50
***Cream soup of North-Sea shrimps**[1] and herbs*

04 **Frische Nordseekrabben**[1] –natur-
auf gebuttertem Vollkornbrot 19,90
***resh North-Sea shrimps**[1] served on buttered black bread*

63 **Ofenkartoffel in Folie,** mit Nordseekrabben[1]
Creme fraiche und Salatgarnitur 21,90
***Baked potato in foil** served with fresh North-Sea shrimps[1], creme fresh and salad*

66 **„Fischerfrühstück"** Nordseekrabben[1]
mit Rührei und Bratkartoffeln[1,3] 24,90
***„Fishermans Breakfast"** North-Sea shrimps[1] served with scrambled eggs and roasted potatoes[1, 3]*

HERZHAFTES VON BUTEN & BINNEN
Something tasty

90 **Herzhaftes Schinkenbrot**[1,3] mit Salatgarnitur 10,90
***Ham**[1, 3] served on German brown bread, salad*

60 **„Kapitänsteller"** mit Graved Lachs, Matjes und
Shrimps[1,6,8], Rührei und Bratkartoffeln[1,3] 20,90
***„Captains-Plate"** smoked salmon, white herring and shrimps[1, 6, 8] served with scrambled eggs and roasted potatoes[1, 3]*

67 **Brathering**[3,7] mit Zwiebelringen, als Beilage servieren wir Bratkartoffeln[1,3] und grüne Bohnen 12,90
Fried herring[3, 7] *- cold- with slices of onions served with roasted potatoes*[1, 3] *and green beans*

93 **Kaiser-Sülze** mit Remouladensauce und Röstkartoffeln[1,3], Salatbeilage 15,50
Jellied pork meat*, remoulade sauce and roasted potatoes*[1, 3]*, salad*

94 **Knipp „Bremer Art"** mit Gewürzgurke[6] und Röstkartoffeln[1,3] Apfelmus 15,90
„Bremer Knipp" *home made, scrambled meat, roasted potatoes*[1, 3]*, apple sauce and with pickled cucumbers*[6]

95 **„Bremer Labskaus"** mit Gewürzgurke[6], Rote Beete[8], Rollmops[4], Senfgurke[6] und Spiegelei 14,90
„Bremer Labskaus" *stew of meat and potatoes served with fried eggs, herring*[4]*, red beets*[8] *and pickled cucumber*[6]

64 **Matjesfilets** mit Zwiebelringen, grüne Bohnen und Röstkartoffeln[1,3] 15,40
Fillet of white herring *with slices of onions, green beans and roasted potatoes*[1, 3]

65 **„Pikanter Matjestopf"** Matjes und Shrimps[1,6,8] pikant angemacht, Kräutersahne und Butterkartoffeln 16,90
„Herring dish" *white herring and shrimps*[1, 6, 8] *in a cream sauce and buttered potatoes*

68 **Matjesfilets „Hausfrauen Art"** mit einer Apfel- Zwiebel-Sahne-Sauce, dazu Petersilienkartoffeln 16,90
Fillets of white herring „Hausfrauen Art" *served with a sauce of onions, apple and cream, boiled potatoes*

133 **Schnitzel"a la Meier"** Schweineschnitzel mit Röstzwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln und einem kleinen Salat 18,40
Schnitzel „a la Meier" *pork schnitzel with fried onions, fried eggs, roasted potatoes and small salad*

135 **Bremer Fischteller** Lachs, Rotbarsch und Seelachs, dazu Gemüse und Reis 20,90
Bremer Fischteller *salmon, redfish and pollack, with vegetables and rice*

DESSERT

71	**Frischer Obstsalat** mit Vanille-Eis ***Fresh fruit of the season*** *with vanilla-ice-cream*	8,50
72	**Vanille-Eis mit heißen Kirschen** und Sahne ***Vanilla-ice-cream with hot cherries*** *and whipped cream*	8,50
73	**Bremer Rote Grütze**[2] mit flüssiger Sahne oder Vanillesauce ***„Bremer Rote Grütze"***[2] *flummery of red fruits with cream or custard sauce*	7,50
74	**Heiße Himbeeren** mit Eis und Sahne ***Hot raspberries*** *served with vanilla-ice-cream and cream*	8,50
75	**Apfelstrudel** mit warmer Vanillesauce oder einer Kugel Vanille-Eis ***Apple strudel*** *with hot custard sauce or vanilla-ice-cream*	8,00
76	**Eiskaffee**[11] mit Vanille-Eis und Sahne ***Ice-coffee***[11] *with vanilla-ice-cream*	6,50
77	**Früchte Becher** mit Eis und Erdbeersauce[2,12] ***Fresh fruits and ice-cream*** *whipped with strawberry-sauce*[2, 12]	6,90
78	**Gemischtes Eis** ***Mixed ice-cream***	6,50
79	**Gemischtes Eis** mit Sahne ***Mixed ice-cream*** *whipped with cream*	6,90
150	**„Creme Brülee"** kleiner Flan mit Caramelzucker ***„Creme Brülee"*** *little flan with caramel-sugar*	6,10

Eine Speisekarte mit kennzeichnungspflichtigen Allergenen kann Ihnen das Servicepersonal aushändigen.

Die in dieser Speise-und Getränkekarte verwendeten Ziffern, stehen für folgende kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1= mit Konservierungsstoff 2=mit Farbstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Süssungsmittel Saccharin, 5=mit Süssungsmittel Cyclamat, 6=mit Süssungsmittel Aspartam, enth.Phenylalaninquelle 7=mit Süssungsmittel Acesulfam, 8=mit Phosphat, 9=geschwefelt, 10=chininhaltig, 11=coffeinhaltig, 12=mit Geschmacksverstärker, 13=geschwärzt, 14=gewachst, 15=wirkt bei empfindlichen Personen abführend

The service staff can give you a menu with allergens that must be labeled.

The numbers used in this food and drink menu stand for the following additives that must be labeled:
1= with preservatives, 2= with coloring, 3= with antioxidants, 4= with sweeteners Saccharin,
5=with sweetener cyclamate, 6=with sweetener aspartame, source of phenylalanine
7=with sweetener acesulfame, 8=with phosphate, 9=sulphurized, 10=quinine, 11=caffeine,
12=with flavor enhancer, 13=blackened, 14=waxed, 15=has a laxative effect on sensitive people

BECK'S
in'n
Snoor