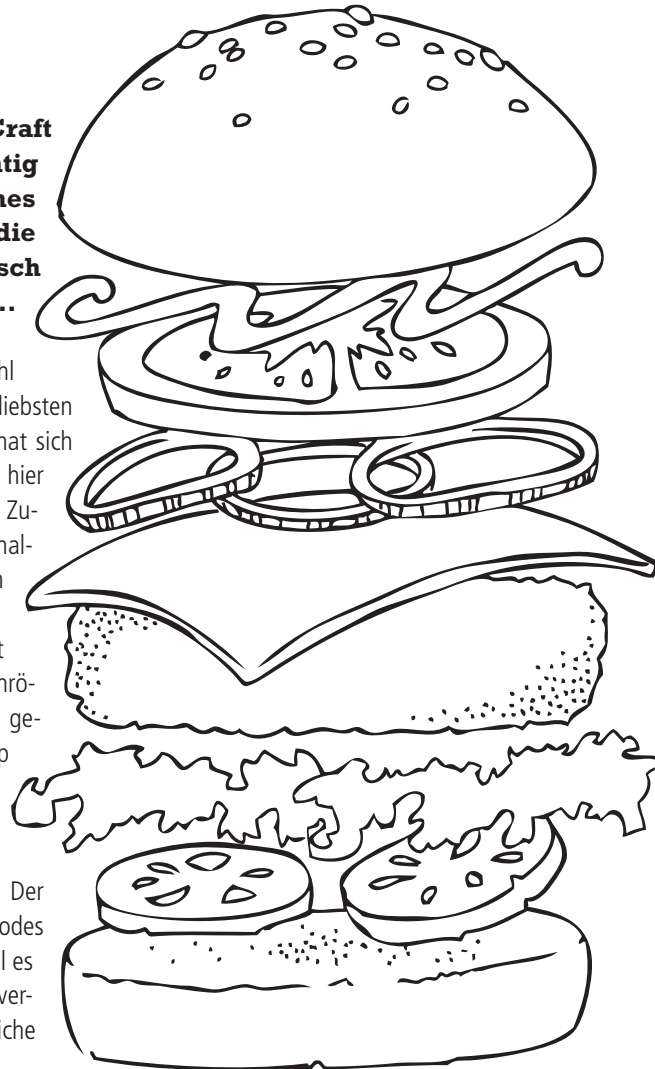


BREMER CRAFT


Oh ja, auch Essen kann Craft sein. Und zwar richtig, richtig gut. Unser Chefkoch Johannes und seine Crew bereiten die Speisen für Euch immer frisch und mit viel Hingebung zu...

... das fängt schon bei der Auswahl der Zutaten an. Die haben wir am liebsten ganz frisch und regional. Johannes hat sich schon lange vor der Eröffnung mit hier ansässigen Produzenten von frischen Zutaten auseinandergesetzt und nachhaltig gesucht, bis er fündig geworden ist. Regionalität heißt für uns zum Beispiel, dass das leckere Landbrot hier um die Ecke in der Bäckerei Schröder gebacken und jeden Tag frisch geliefert wird, dass wir unseren Knipp und die Porterwürste für's Grillen von der Fleischerei Saftt im Viertel beziehen und unser Fleisch aus Tierhaltung, die fair ist und uns gefällt. Der Fisch kommt über kurze Wege von Bodes aus der Überseestadt zu uns und weil es mitunter noch exquisiter sein muss, verarbeiten wir für unsere Desserts köstliche Valrhona-Produkte.

... Ihr seht, da steckt Liebe drin!



= Veggi-Option!

Klar geht Brauhaus-Essen auch ohne Fleisch, und zwar sogar sehr lecker! Zur Orientierung findet Ihr neben unseren vegetarischen Köstlichkeiten das  auch bei Gerichten, die klassisch mit Fleisch angeboten werden (beispielsweise bei unseren legendären Burgern)!

Guten Appetit!

BRAUHAUS BURGER

FRISCH, DEFTIG, LECKER!

UNION BEEF BURGER

Unser Klassiker – 180 g saftiges Beef mit frischem Salat, Tomate, Gurke hausgemachter Burgersauce, Cheddar und geschmorten Bierzwiebeln & UNION-Fritten. **13,50 €**

- + MIT SÜSSKARTOFFEL- statt UNION-FRITTEN +2,00 €
- + BACON +1,50 €
- + EXTRA CHEDDAR +1,50 €
- + EXTRA BEEF +4,50 €
- + BACON, CHEDDAR, BEEF +5,50 €



ALS VEGGIE BURGER mit Falafel-Patties

13,50 €

PULLED PORK

Köstliches smokey BBQ-Pulled Pork, 9 Stunden bei 85°C gegart. Im Brioche-Bun mit Cole Slaw, Koriander, Pale-Ale-Mango-Chutney & UNION-Fritten **12,50 €**

- + MIT SÜSSKARTOFFEL- statt UNION-FRITTEN +2,00 €
- + MIT LANDBROT STATT BRIOCHE +1,00 €

BBQ-BEEF BÜRGER

180 g frisch gegrilltes Beef mit Bacon, BBQ-Sauce, Rauchmayo, Tomate, Salat, Cheese, Brioche-Bun & UNION-Fritten **14,50 €**

- + MIT SÜSSKARTOFFEL- statt UNION-FRITTEN +2,00 €
- + BACON +1,50 €
- + EXTRA CHEDDAR +1,50 €
- + EXTRA BEEF +4,50 €
- + BACON, CHEDDAR, BEEF +5,50 €

BRAUHAUS CLASSICS

BREMER ORIGINALE & SOULFOOD

... es gibt ein paar Gerichte, die gehen klassisch einfach immer zu Bier. Hier im Norden können das auch Sachen sein, die man anderswo nicht kennt ... probieren lohnt sich!

HALBES HÄHNCHEN

...aus der Region! Gegrillt in unserem Hähnchengrill, lecker gewürzt mit Petersilie, Paprika und Meersalzbutter.

9,50 €

+ MIT UNION-FRITTEN

+ 2,50 €

+ MIT SÜSSKARTOFFELFRITTEN

+ 3,50 €

... ein frisches Hähnchen braucht seine Zeit, um knusprig und lecker zu werden, deshalb kann es bis zu 40 Minuten dauern, bis es frisch auf Deinem Teller landet! Deine Geduld wird sich auszahlen, es ist köstlich!

WIENER SCHNITZEL

Frisch geklopptes, paniertes Kalbfleisch mit Preiselbeeren, UNION-Fritten ODER Kartoffel-Gurken-Salat & Zitrone

18,50 €

+ ... ALS HÄHNCHENSCHNITZEL

12,90 €

+ MIT SÜSSKARTOFFEL- statt UNION-FRITTEN ODER SALAT

+ 2,00 €

BREMER KNIPP

... mehr BREMER geht kaum: Frisch gebratenes Bremer Knipp von der Fleischerei Safft aus dem Viertel. Mit Bratkartoffeln und Apfelkompott ... und selbstverständlich mit Gewürzgurke! Mmh! Bremer Souldfood Nr.1!

11,50 €

PORTER GULASCH

... das Fleisch stammt vom regionalen Weiderind aus Tierhaltung, die uns gefällt. Geschmort in unserem BREMER Porter mit karamellisierten Kartoffeln & Gurkensalat.

16,50 €

BREMER BÄCKFISCH

Nordsee-Seelachs im Pale Ale Bierteig, dazu Kartoffel-Gurken-Salat, Zitrone & Knoblauchsauce.

12,50 €

RINDER METT

... frisch gewolft und mariniert mit Kapern, Sardellen, Eigelb & Kräutern, dazu frisches Landbrot und Gewürzgurke.

8,90 €

OLDENBURGER GRÜNKOHL

... auch dies: ein norddeutscher Klassiker #keinwinterrohnegrünkohl! Unserer ist, na klar, selbst gekocht und wird mit Kasseler, Pinkel, Kochwurst & Salzkartoffeln serviert. Bremer Souldfood Nr.2!

15,90 €

+ Nachschlag: KOHL SATT!

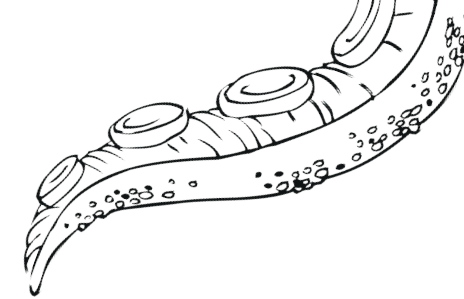
19,50 €

KINDERTELLER: SPÄTZLE MIT BUTTER



...weil Spätzle (selbstgemacht!) und Butter einfach immer geht! Der Kinder-Klassiker eben... und manchmal auch heimlich für die Großen!

4,50 €



VEGGIE UND SALATE

ES GEHT AUCH OHNE!

... und das schmeckt hier auch Nicht-Vegetariern richtig gut!

ROTE LINSEN- SUPPE



... mit orientalischen Aromen & Falaffelbällchen.

5,50 €

BREMER BLATTSALAT



Saisonale Blattsalate mit Union-Dressing, Rohkost, gerösteten Kernen & Landbrot.

8,50 €

+ MIT GEBACKENER HÄHNCHENBRUST

+ 3,00 €



... ALS BEILAGENSALAT

3,50 €

MARINIERTE ROTE BEETE



mit gratiniertem Ziegenkäse, Apfelmajonäse, gemischtem Salat, dazu Landbrot & Biermalz.

11,50 €

KÄSE- SPÄTZLE



... in Butter gebraten mit geschmorten Zwiebeln & Allgäuer Bergkäse. **10,50 €**

VEGETARISCHE DUMPLINGS



gefüllte Teigtaschen mit Lauch und KimChi, Sojasauce, Koriander, Sriracha-Chili.

6,50 €

UNSERE SNACKS ZUM BIER

EIN MUSS ZU UNSEREN CRAFTBIEREN!



EMDER MATJES STULLE

Stulle belegt mit 2 Rauch-Matjesfilets & roten Zwiebeln.

5,90 €

CAMEMBERT STULLE



Stulle belegt mit Camembert & Preiselbeeren.

6,90 €

LANDBROT KORB



Landbrot mit 2 verschiedenen Dips.

3,50 €

SÜSSKARTOFFEL FRITTEN



mit zweierlei Dips.

4,50 €

KNUSPRIGE PAPADAMS



Indisches Linsengebäck (super Bierbegleiter)! Ihr werdet sie lieben, ein Muss zu jedem Craft Bier!

1,50 €

PULLED-PORK-KROKETTEN

mit Cheddarkäse & Chipotle Chili Dip!

Wir empfehlen dazu unser BREMER PALE ALE

6,50 €

SMOKEY CHICKEN WINGS

mit BEER-BBQ Sauce. 1/2 Dutzend

1 Dutzend

5,50 €

9,99 €

SUGAR! OH, HONEY, HONEY!

SÜSSE BIERBEGLEITER

CRÈME BRÜLLER

mit Vanille

5,50 €

VALRHONA SCHOKOLADENKUCHEN

mit Johannisbeer-Sorbet

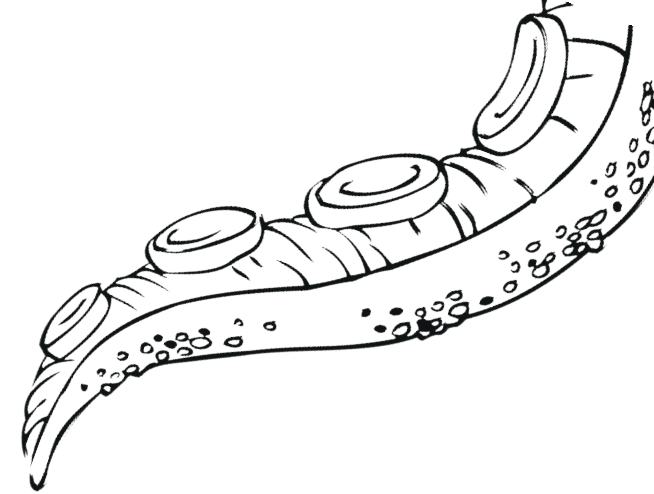
5,50 €

GROSSE KUGEL EIS

Cremiges Vanille-, Walnuss- oder Schoko-Eis.

Fragt uns gerne auch nach anderen Sorten!

1,90 €



Für Allergiker haben wir eine Karte, auf der alle Allergene gekennzeichnet sind. Fragt gerne unsere Servicekräfte, die Restaurantleitung oder am Tresen.
Dankeschön!

Wir hoffen sehr, dass Ihr bei uns einen schönen Abend verbracht habt und alles zu Eurer Zufriedenheit abgelaufen ist. Mitunter menschelt es natürlich auch hier, deshalb: Habt Ihr Fragen, Kritik und Anregungen? Sprecht uns gerne an, wir können am besten reagieren, wenn Ihr uns direkt darauf hinweist und wir Eure Kritikpunkte nicht erst via Social Media erfahren!
Vielen lieben Dank!
Euer Union-Team.

