

# blaufeuer

RESTAURANT



BAR TERRASSE

## Suppen

Tomatensuppe | Basilikum Pesto €7 **V**

*Tomato soup, basil pesto*

Möhren-Apfel-Ingwersuppe | Speck | Chili Öl €7

*Carrot-apple-ginger soup, bacon, chili oil*

## Salate & Vorspeisen

Bunter Blattsalat | Rohkost | Kürbiskerne | Mandeln | Balsamico-Honig Vinaigrette €9 **V**

*Colorful leaf salad, crunchy veg, pumpkin seeds, almonds, balsamic-honey vinaigrette*

Caesar Salat | Romana Salat | Caesar Dressing | Parmesan | Croûtons €9

*Caesar Salad | romaine lettuce | Caesar dressing | parmesan | croutons*

mit Hähnchenbrust + €7

*with chicken breast*

mit Rumpsteakstreifen + €9


*with striploin steak slices*

mit vier Riesengarnelen + €10,50

*with four king prawns*

Gebeizter Fjordlachs | Meerrettich-Zitronen Schmand | Zwiebelmarmelade | Kastenbrot €11

*Cured fjord salmon, horseradish-lemon sour cream, onion marmalade, box bread*

Carpaccio vom Norddeutschen Rind | Deichkäse | Rauke | Kapern | Meersalz €14 

*Carpaccio of north german beef, dyke cheese, rocket, capers, sea salt*

Ziegenfrischkäse | grüner Spargel | Walnüsse | Wildkräutersalat | Honig €12 **V**

*Creamy goats' cheese, green asparagus, walnuts, wild herb salad, honey*

Matjes Filet Söt-Sur | Schwarzbrot | Zwiebeln | Senfcreme €10 

*Young herring sweet-sour, black bread, onions, mustard crème*

## Steigenberger Signature

The Club | Toastbrot | Mayonnaise | Hähnchenbrust | Speck | Ei | Tomate | Pommes Frites €17

*The club, toast bread, mayonnaise, chicken breast, bacon, egg, tomato, french fries*

Steigenburger | Saftiges Rindfleisch | Brioche | Cole Slaw | Tomate | Pommes Frites €16

*Steigenburger, juicy beef, brioche, Coleslaw, tomato, french fries*

mit Käse + €1

*with cheese*

mit Speck + €2

*with bacon*

# blaufeuer

RESTAURANT



BAR TERRASSE

## Hauptgänge

Linguine | vier Riesengarnelen | Knoblauch | Chili | Tomate | Petersilie €21  
*Linguine, four king prawns, garlic, chili, tomato, parsley*

Trüffel Gnocchi | saisonales Gemüse | Parmesan | Haselnüsse €19 **V**  
*Truffle gnocchi, seasonal vegetables, parmesan, hazelnuts*

Weidelammfleisch | Paprikaragout | Rosmarinkartoffeln | Oliven Tapenade €34  
*Grass-fed lamb loin, pepper ragout, rosemary potatoes, olive tapenade*

Norddeutsches Rumpsteak | Wildkräutersalat | Kräuter-Knoblauch Butter €32   
*North German striploin steak, wild herb salad, herb-garlic butter*

---

*Die Rinder leben in Norddeutschland in unberührter, üppiger Natur.  
Sie grasen auf saftigen Weiden und verzehren nur das, was die norddeutsche Natur ihnen bietet.  
Auf diese Weise entsteht Fleisch von erstklassiger Qualität.*

---

Wiener Schnitzel vom Kalb | Bratkartoffeln | Gurkensalat | Preiselbeeren €24  
*Veal wiener schnitzel, fried potatoes, cucumber salad, lingonberries*

Nordsee Scholle | Niedersächsische Kartoffeln | Gurkensalat | Speckbutter €25   
*North Sea plaice, lower Saxony potatoes, cucumber salad, bacon butter*

Fjordlachsfilet | Kartoffel-Senf Püree | Blattspinat | Röstzitrone-Crème fraîche €26  
*Fjord salmon fillet, potato-mustard mash, leaf spinach, roasted lemon crème fraîche*

## Beilagen

Bunter Blattsalat €4 **V**  
*Colorful leaf salad*

Pommes Frites €4 **V**  
*French fries*

Trüffelpommes mit Parmesan €6 **V**  
*Truffle fries with parmesan*

Blattspinat €4 **V**  
*Leaf spinach*

Rosmarinkartoffeln €4 **V**  
*Rosemary potatoes*

Kräuter-Knoblauch Butter €2 **V**  
*Herb-garlic butter*

Vier Riesengarnelen €12  
*Four king prawns*

# blaufeuer

RESTAURANT



BAR TERRASSE


## Dessert

Schokoladen Lava Kuchen | Vanille Eis | Karamellsauce €8 **V**  
*Chocolate fondant, vanilla ice cream, caramel sauce*

Crème Brûlée | immer mal anders €7 **V**  
*Crème Brûlée, every time different*

Mandel Parfait | Schokoladen-Espressosauce | Erdbeeren €8 **V**  
*Almond parfait, chocolate-espresso sauce, strawberries*

Backensholzer Käse Variation | Feigensenf | Bauernbrot | Nüsse €12 **V**   
*Backensholzer cheese variation, fig mustard, farmer bread, nuts*

Bremer Pralinen von der Konditorei „Van Heyningen“ €1,50 pro Stück **V**   
*Bremer Pralines from the confectioner „Van Heyningen“ per piece*

Eis & Sorbet €1,50 pro Kugel **V**  
Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss | Schwarze Johannisbeere | Zitrone  
*Ice cream & sorbets €1,50 per scoop*  
*Vanilla, chocolate, strawberry, walnut, blackcurrant, lemon*

„Piekfeine Brände“ aus Bremen / Spirits from Bremen 

Überseebrand (Obstcuvee) | mixed fruit | 2 cl | €10

Haselnussgeist | hazelnut | 2 cl | €12

Erdbeer Rhabarber Likör | strawberry-rhubarb | 2 cl | €8

Aprikosenlikör | apricot | 2 cl | €8

Cappuccino | €3,60

Milchkaffee | white coffee | €3,90

Latte Macchiato | €3,90

Espresso | €2,30

 **Regionale Produkte / regional products**

**V Vegetarisch / vegetarian**

### Unsere Lieferanten

*Our suppliers*

Bäckerei Markwort | Bremen  
Brötchen & Brote  
*Breadrolls & bread*

Fruchthaus Hulsberg | Bremen  
Obst & Gemüse  
*Fruit & vegetables*

Backensholzer Hofkäserei  
Oster-Ohrstedt | Bio Käse  
*Organic cheese*

Delta Fleisch | Hamburg  
Fleisch & Feinkost  
*Meat & delicacies*

Deutsche See | Bremerhaven  
Fisch & Meeresfrüchte  
*Fish & seafood*

F.L Bodes | Bremen  
Fisch & Meeresfrüchte  
*Fish & seafood*

Fleischerei Hemmerling | Bremen  
Wurst & Fleisch  
*Sausages & meat*

Konditorei Van Heyningen  
Bremen | Schokolade & Pralinen  
*Chocolates & pralines*

Honig Hof Göken | Friesoythe  
Honig  
*Honey*