

**ROTE
NÄSE**
AN DER GETE 106

APERITIFS

Prosecco Doc Treviso	0,1l	3,80
Prosecco auf Eis Doc, Treviso	0,2l	6,-
Prosecco Fragoli ¹ mit Walderdbeerlikör	0,1l	4,90
	0,2l	6,50
Hugo Prosecco mit Holunderblütensirup, Limette & Minze	0,1l	4,90
	0,2l	6,50
Black Hugo Prosecco mit Johannisbeersirup & Minze	0,1l	4,90
	0,2l	6,50
Sprizz Prosecco mit Aperol ¹	0,1l	4,90
	0,2l	6,50
Martini bianco	5 cl	3,50
Sherry Lusteau Los Arcos medium dry	5 cl	3,50
Portwein Rozès Porto	5 cl	3,50
Licor 43 auf Eis	4 cl	3,50
Licor 43 mit Milch auf Eis	0,1l	3,90

KLEINE SPEISEN

Brotkorb

mit rotem Pesto-Dip
oder Aioli

3,-

Eingelegte Oliven⁴

3,-

Bruschetta

mit gehobeltem Parmesan²

5,90

Chili con Carne

mit Sourcream und Zwiebeln

6,90

Ziegenkäse aus dem Ofen

auf Yufka-Teig mit Thymianhonig,
gerösteten Kernen und Sesam

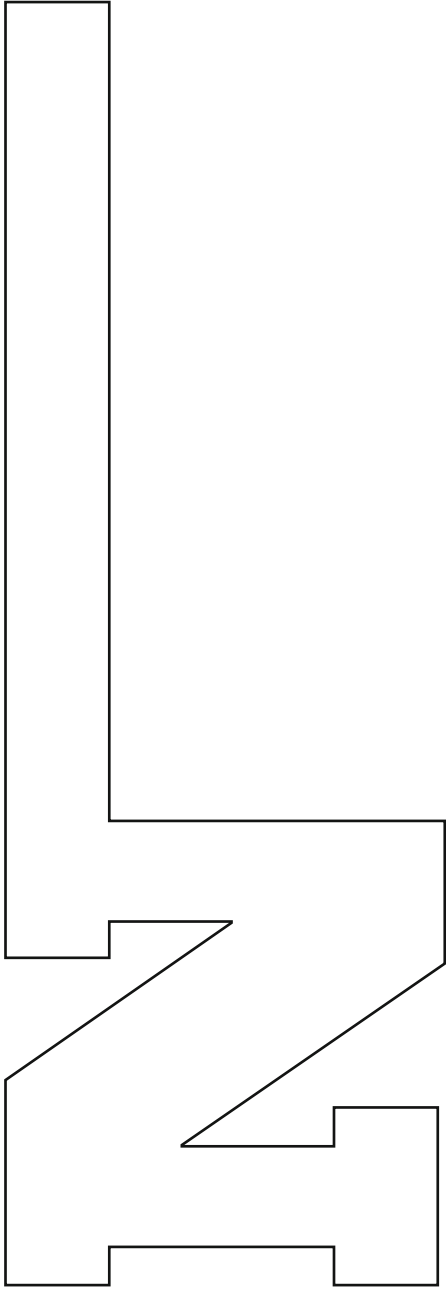
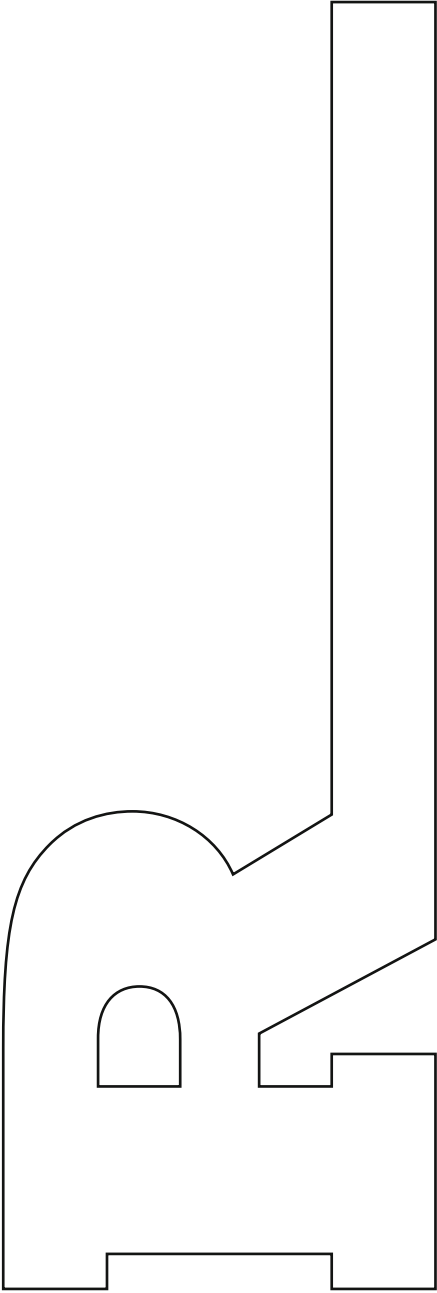
10,90

Vorspeisenteller

10,90

Tapas-Teller^{2,9}

15,90



SALAT

Kleiner gemischter Blattsalat

mit gerösteten Kernen, Croutons und Granatapfeldressing

5,50

Ziegenkäse-Salat

mit warmem Birnenconfit und Granatapfeldressing

13,90

Caesars Salad

mit Hähnchenbrustfilet, Croutons, Parmesan²
& hausgemachtem Caesars-Dressing

14,90

PASTA

Spaghetti

mit hausgemachtem roten & grünen Pesto,
gerösteten Kernen und Parmesan²

9,90

Steinpilzravioli

mit Kirschtomaten und Mozzarella in Basilikumbutter

10,90

Trüffel-Steinpilzravioli

mit grünem Spargel in Bärlauchbutter

13,90

Bandnudeln

mit Streifen vom Schweinefilet in Gorgonzolasauce,
gerösteten Walnüssen und Rauke

14,90

FLEISCHGERICHTE

Hähnchenbrustfilet

auf Birnen-Zwiebel-Gemüse, Calvadosauce und Stampfkartoffeln

15,90

Schweinefilet im Speckmantel²

mit Steinpilzsauce, Kräuterkartoffeln und frischem Gemüse

17,90

Hüftsteak

im Serranomantel, Runzelkartoffeln, Mojo picon & Gemüse

18,90

Rib-Eye-Steak

mit kleinen Kartoffeln,
Chimichurri (argentinische Kräutersauce) & Salat

19,90

Knoblauchbrot

3,-

PIZZA

Serrano

mit Serranoschinken², Rucola, Mozzarella und Parmesan²

11,90

Ziegenkäse

mit Birnenspalten, Speck², Zwiebeln und gerösteten Kernen

11,90

Gemüse

mit gegrilltem Antipasti-Gemüse und Mozzarella

10,90

FÜR KINDER

Spaghetti
mit Tomatensauce

4,90

Pizza Margherita

4,90

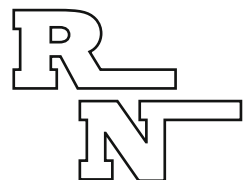
Pizza Salami^{2,7}

5,50

DESSERT

Schoko-Espresso-Tarte

5,90





STARKBIERE MAISEL'S & FRIENDS

Indian Ale fruchtig, frisch mit angenehmer Hopfenbittere	0,7l	9,80
Bavarian tiefe Cassis Noten mit orientalischen Gewürzen, ein Weißbier mit außergewöhnlicher Hopfennote	0,7l	9,80
Chocolate Bock malzig mit karamelliger Süße, Interpretation eines irischen Stouts	0,7l	9,80

BIERE VOM FASS

Haake Beck Pils	0,3l	2,80	0,4l	3,60
Beck's	0,3l	3,-	0,5l	4,60
Haake Beck Kräusen	0,3l	3,-	0,4l	4,-
Alster	0,3l	3,-	0,5l	4,60

FLASCHENBIERE

Beck's alkoholfrei	0,33l	2,90
Zwick'l Kellerbier naturtrüb	0,5l	4,50
Landbier dunkel	0,5l	4,50
Maisel's Weisse Original, dunkel und alkoholfrei	0,5l	4,50
Weizen-Banane	0,5l	4,80
Hemelinger Dunkel Malzbier	0,33l	2,80

ALKOHOLFREI

Vilsa Gourmet medium / naturelle	0,25l	2,50
	0,75l	5,90
Coca Cola / Coca Cola Light ^{1,3,5,6}	0,2l	2,40
	0,4l	3,90
Spezi ^{1,3,5} , Orangen- / Zitronenlimonade	0,2l	2,40
	0,4l	3,90
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2 Fl.	2,60
Fritz Limo Apfel-Kirsch-Holunder, Zitrone, Orange	0,33l Fl.	3,-

SÄFTE & NEKTARE

Fruchtsaft Apfel, Orange, Rhabarber		0,2l	2,50
Fruchtnektare Kirsche, Banane, Maracuja		0,2l	2,50
Saftschorlen	0,2l	2,20	0,4l 4,-

HEISSE GETRÄNKE

Espresso		2,-
Espresso Macchiato		2,50
Doppelter Espresso		3,-
Café Crème		2,50
Heißer Kakao mit Sahne		3,50
Cappuccino		2,80
Milchkaffee		3,20
Latte Macchiato		3,20
Café Bailey's ^l mit Sahne		5,50

Alle Café-Spezialitäten auch koffeinfrei

Tee Darjeeling, Grüner Tee, Pfefferminz, Rooibos, Kräuter		2,20
Heisse Zitrone frisch gepresst		3,50

WEISSWEINE

Grüner Veltliner QbA, Österreich frischer Schoppen mit dem typischen „Veltinerpfeffer“	0,2l	4,80
	0,5l	11,90
	1,0l	23,50
First White Südafrika, Stellenbosch frischer fruchtiger Chenin Blanc, wenig Säure	0,2l	5,20
	0,5l	12,90
	0,75l	19,20
Pfaffmann Riesling QbA, Pfalz milde Säure, feine Nase, Riesling pur	0,2l	5,20
	0,5l	12,90
	1,0l	25,50
M.A.N. Chardonnay Südafrika, Stellenbosch Fruchtbombe mit Anklängen von Pfirsich und Limone	0,2l	5,50
	0,5l	13,50
	0,75l	19,90
Hammel & Cie QbA, Pfalz Weissburgunder/Grauburgunder harmonisch feinaromatische Burgunder-Cuvée	0,2l	5,80
	0,5l	14,40
	0,75l	21,50
Pfaffmann Grauburgunder QbA, Pfalz milde Säure, Aromen von Birne und Aprikose	0,2l	5,80
	0,5l	14,40
	0,75l	21,50
Blanc de Noir , Pfandturm Dr. Köhler QbA Rheinhessen weiss gekelterter Merlot mit unglaublich fruchtiger Nase	0,2l	5,90
	0,5l	14,70
	0,75l	22,00
Weißweinschorle	0,2l	4,50

ROSÉ

Veranza Rosado IGP, Spanien, Valle del Cinca	0,2l	5,20
Cabernet Sauvignon und Tempranillo	0,5l	12,90
leichter, süffiger, fruchtbetonter Sommerrosé	0,75l	19,20
Delheim Pinotage Rosé Südafrika, Stellenbosch	0,2l	5,80
fruchtiger, frischer und eleganter Rosé mit schöner Erdbeernase	0,5l	14,40
	0,75l	21,50

PROSECCO

Prosecco DOC, Treviso	0,1l	3,80
Prosecco auf Eis DOC, Treviso	0,2l	6,-
Prosecco Flasche DOC, Treviso	0,75l	22,50
Sprizz Prosecco mit Aperol ^l	0,2l	6,50
Hugo Prosecco mit Holunderblütensirup und Minze	0,2l	6,50
Black Hugo Prosecco mit Johannisbeersirup und Minze	0,2l	6,50

ROTWEINE

Cabernet Vino di Tavola, Italien	0,2l	4,80
leichter, fruchtbetonter, duftiger Rotwein	0,5l	11,90
Primitivo Farnese IGT, Italien, Puglia	0,2l	5,20
weich, mit würzigen Aromen und vollmundigem Bukett	0,5l	12,90
	0,75l	19,20
7 Castillos Rioja , Tempranillo DOC	0,2l	5,50
Laguardia, Spanien, luftiges kräuterwürziges Bouquet, subtile Holznote mit reifer Tanninstruktur	0,5l	13,50
	0,75l	19,90
M.A.N. Merlot Sauvignon , Stellenbosch, Südafrika	0,2l	5,50
eleganter und ausgewogener klassischer Merlot mit schmeichelnden Tanninen	0,5l	13,50
	0,75l	19,50
Dona Paula Syrah Mendoza, Argentinien	0,2l	5,80
vollmundiger Syrah mit Anklängen von Brombeeren	0,5l	14,40
	0,75l	21,50
Kaiken Malbec Mendoza, Argentinien	0,2l	5,90
komplexe Aromafülle, Vanille und üppige Frucht	0,5l	14,70
	0,75l	22,-
Kaiken Cabernet Sauvignon Mendoza, Argentinien	0,2l	5,90
dunkle, rubinrote Farbe, reife Brombeer & Himbeeraromen perfekte Balance zwischen Frucht & Fass	0,5l	14,70
	0,75l	22,-

Weine können Sulfite enthalten.

APERITIFS

Prosecco Doc Treviso	0,1l	3,80
Prosecco auf Eis Doc, Treviso	0,2l	6,-
Prosecco Fragoli ¹ mit Walderdbeerlikör	0,1l	4,90
	0,2l	6,50
Hugo Prosecco mit Holunderblütensirup, Limette & Minze	0,1l	4,90
	0,2l	6,50
Black Hugo Prosecco mit Johannisbeersirup & Minze	0,1l	4,90
	0,2l	6,50
Sprizz Prosecco mit Aperol ¹	0,1l	4,90
	0,2l	6,50
Martini bianco	5 cl	3,50
Sherry Lusteau Los Arcos medium dry	5 cl	3,50
Portwein Rozès Porto	5 cl	3,50
Licor 43 auf Eis	4 cl	3,50
Licor 43 mit Milch auf Eis	0,1l	3,90

DIGESTIFS

Osborne Veterano ¹ Brandy de Jerez	2 cl	3,30
Carlos I ¹ Brandy de Jerez	2 cl	3,50
Cardenal Mendoza Brandy de Jerez, Gran Reserva	2 cl	4,20
1866 Solera Brandy Gran Reserva	2 cl	5,50
Ramazotti	4 cl	4,-
Averna	4 cl	4,-
Fernet Branca	2 cl	2,80

LIKÖRE

Licor 43	2 cl	2,50
Sambuca Molinari	2 cl	2,50
Kaffee Sambuca Molinari	2 cl	2,50
Frangelico Haselnusslikör	2 cl	2,80
Baileys^l	4 cl	4,50
Sambuca-Baileys^l	4 cl	4,50

GRAPPE

Grappa	2 cl	3,50
klarer und deutlicher Toscaner		
Grappa Prosecco	2 cl	4,80
Andrea da Ponte, vollmundig		
Grappa Chardonnay	2 cl	4,80
Nonino, erdige Fassnote		
Grappa Nonino di Moscato	2 cl	4,90
verführerisch, sanft & edel		

EDLE GEISTER

Obstler	2 cl	3,50
Williams	2 cl	4,50

ROSTER

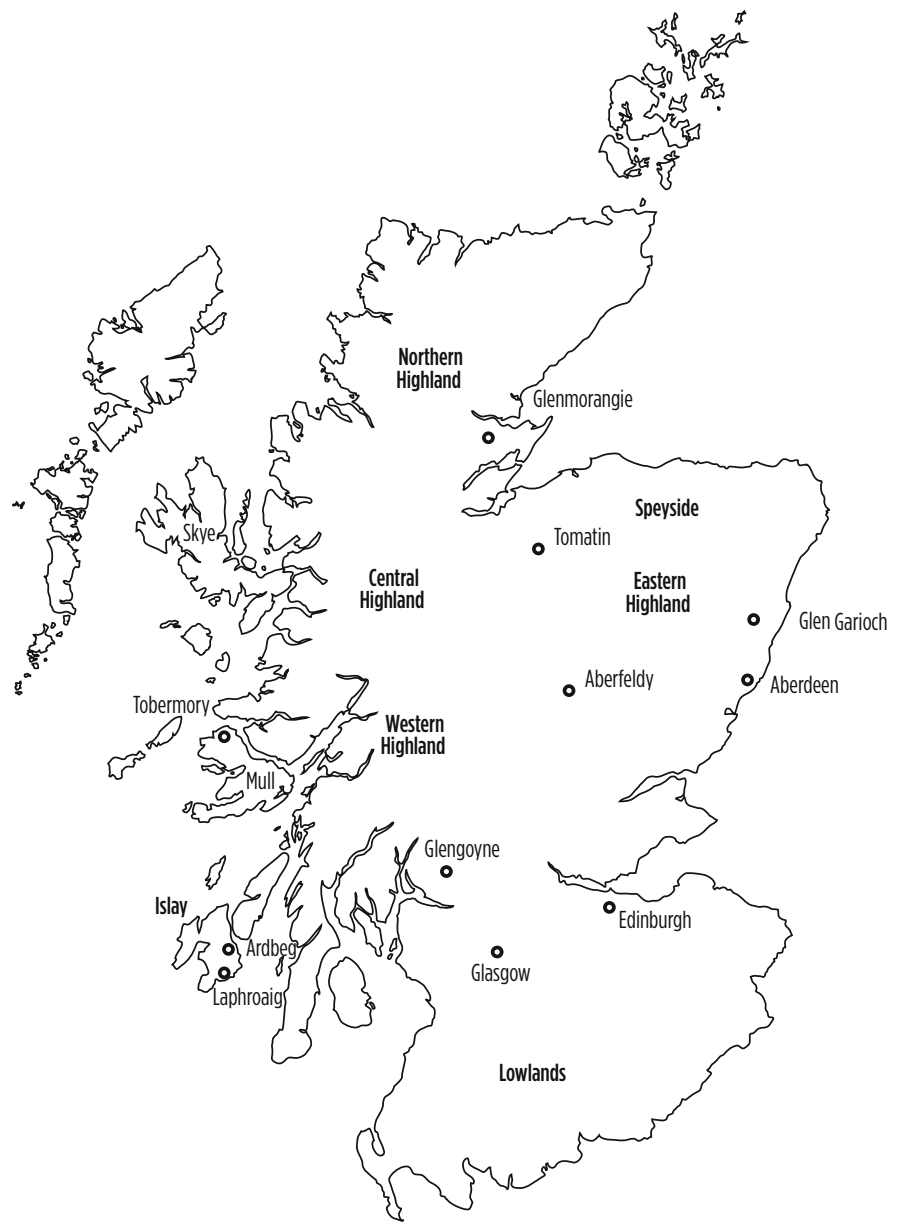
SPIRITUOSEN

Havanna Club 3 Jahre	2 cl	2,50
Tanqueray Gin	2 cl	2,50
Malteser	2 cl	2,50
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,50
Linie Aquavit	2 cl	2,50
Jägermeister	2 cl	2,-

COCKTAILS & LONGDRINKS

Ipanema alkoholfrei	6,-
Caipirinha	6,50
Mojito	6,50
Cuba Libre	6,50
Campari ¹ Soda / Orange	6,-
Gin Tonic	6,-

Alle Cocktails & Longdrinks mit 4 cl Alkohol.



WHISKY

Ardbeg 10 Jahre, Islay rauchig mit Anklängen von Zitrusfrüchten	2 cl	3,90
Laphroig Quarter Cask ¹ Islay torfig, satt, komplex und rauchig angenehme Süße	2 cl	3,90
Tobermory 10 Jahre, Isle of Mull intensiv mit Noten von Ingwer, Malz, Früchten & frische Sommerwiese	2 cl	3,90
Glen Garioch ¹² 12 Jahre, Eastern Highland Mix aus Heidekraut, Birne, süssen Malznoten & leichte Eichen-Aromen.	2 cl	3,90
Aberfeldy 12 Jahre, Eastern Highland Gelbgold, angenehme Süsse, Honig, Vanille & blumiges Heidekraut	2 cl	3,90
Glengoyne ¹ 12 Jahre, Highlands Toffee & Zimt Aroma, fruchtige Orange, dezente Sherrynote & würzige Eiche	2 cl	3,90
Glenmorangie Nectar d`Or 12 Jahre, Highlands süß und mild mit Ingwer, Muskat & gebrannten Mandeln, Anklang von Limette & Honigwabe	2 cl	4,90
Tomatin Cù Bòcan 11 Jahre, Highlands Noten von Butterscotch, kandierten Äpfeln & Honig treffen auf Torfrauch & dunkle Schokolade	2 cl	4,90

NA SE

HINWEIS FÜR ALLERGIKER

Bei Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Extra-Speisekarte mit den Kennzeichnungen der Inhaltsstoffe.

Sprechen Sie uns an – wir beraten Sie gerne!

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffe 3 Koffeinhaltig 4 geschwärzt 5 Süßungsmittel
6 Phenylalanin 7 Antioxidationsmittel 8 Zuckerkulör

ROTE NÄSE

AN DER GETE 106

Alle Preise in Euro inklusive 19 Prozent Mehrwertsteuer.

Gerne richten wir für Sie auch Feiern,
geschlossene Gesellschaften oder Brunch in unserem
Lokal aus – auch außerhalb unserer Geschäftszeiten.

Bitte sprechen Sie uns an.

Alle Speisen auch außer Haus. Auf alle Flaschengetränke
außer Haus gewähren wir 20 Prozent Nachlass vom Speisekartenpreis.

**ÖFFNUNGSZEITEN
TÄGLICH AB 18 UHR**

**KÜCHE MO - SA 18 - 22.30 UHR
SONNTAG RUHETAG**

Rote Nase, An der Gete 106, 28211 Bremen

0421 46 888 699

www.rotenase-bremen.de

Designkonzept von Thomas Lindner

**ROTE
NASE**
AN DER GETE 106