



GASTHOF ZUM

Kaiser Friedrich

---

## WILLKOMMEN IM GASTHOF ZUM KAISER FRIEDRICH

Wir freuen uns, Sie als Gäste bei uns begrüßen zu dürfen. Auf Grund unserer sehr kleinen Küche und der vielen frischen und selbst gemachten Speisen, kann es manchmal etwas länger dauern. Qualität und Gastfreundschaft sind uns sehr wichtig, wenn es bei Ihnen einmal schneller gehen muss, bitten wir um Mitteilung. Wir hoffen auf Ihr Verständnis.



### ÖFFNUNGSZEITEN

Mo – Sa 12:00 - 23:00 Uhr  
So geschlossen

### KÜCHENZEITEN

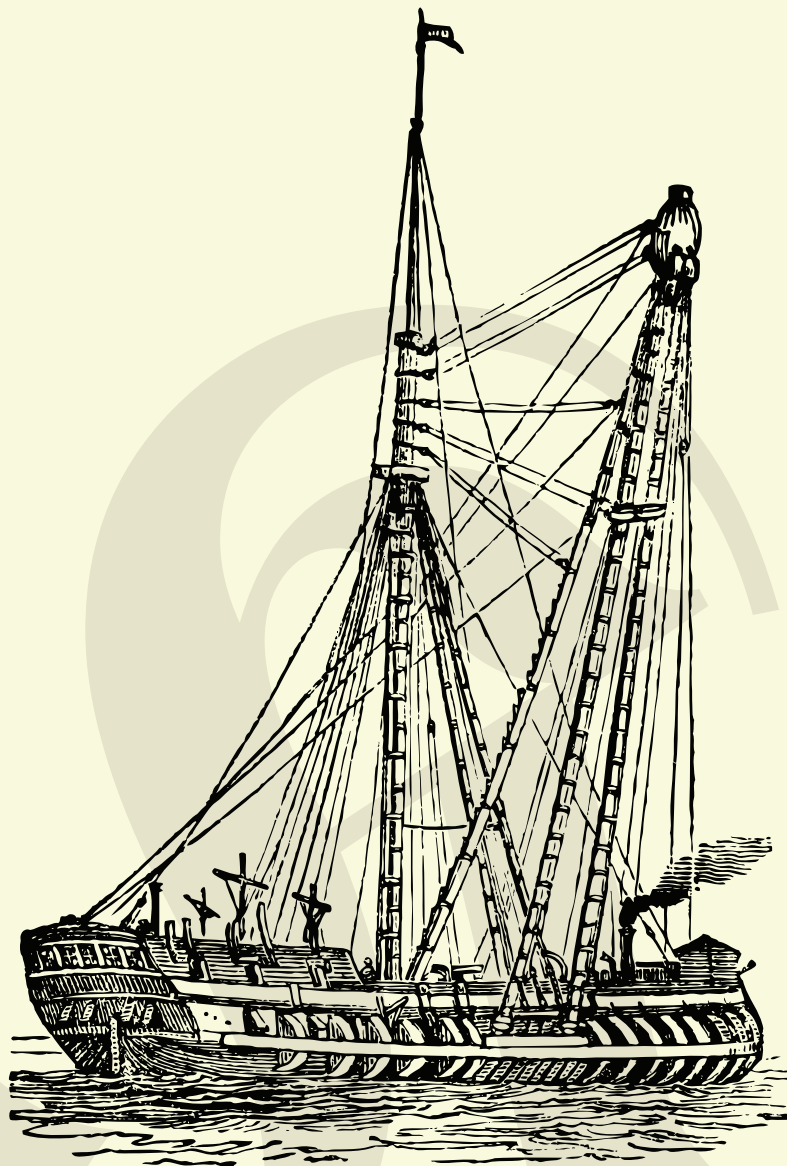
Mo – Sa 12:00 - 15:00 Uhr  
17:30 - 21:30 Uhr

# Mittagskarte

## IMMER VON 12:00 - 15:00 UHR

<b>Tageseintopf / Tagessuppe</b> Täglich wechselndes Suppenggericht	8,90
<b>Gemischte Salatschüssel</b> aus eingelegtem Möhren-, Kraut- und Bohnensalat, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln	12,50
<b>Thüringer Rostbratwurst</b> mit Bratkartoffeln, dazu Salatgarnitur	12,90
<b>Curry-Bratwurst</b> mit Bratkartoffeln, dazu Salatgarnitur	13,90
<b>Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern</b> und Gewürzgurke	12,50
<b>Bremer Knipp</b> kross gebratene Grützwurst, dazu Bratkartoffeln und Gewürzgurke	16,40
<b>Hausgemachtes Labskaus</b> aus selbst gepökelter Rinderbrust, mit Spiegelei und Gewürzgurke, wahlweise mit Rollmops +3,20€ und mit Matjes +4,00€	16,90
<b>Bratkartoffeln mit hausgemachtem Sauerfleisch</b> und Remouladensoße (C)	15,90
<b>Matjes</b> mit Bratkartoffeln und Zwiebelringen (D)	17,50
<b>Spezialtopf „Kaiser Friedrich“</b> 3 kleine Schweinefilets auf Bratkartoffeln, gemischtes Gemüse, Sauce Hollandaise und Spiegelei (C, G)	24,50
<b>Büsumer Krabben</b> mit Spiegelei und Bratkartoffeln (C)	Tagespreis
<b>Original Wiener Kalbsschnitzel</b> aus feinsten Kalbsoberschale, handgeklopft, mit Preiselbeeren und kleinem Gurkensalat (A1, C)	29,50
<b>Argentinisches Rumpsteak (200g)</b> dazu Bratkartoffeln, gemischter Salat und Kräuterbutter (G)	30,50
<b>Täglich wechselndes Bratfischgericht (D)</b>	16,90

Unsere Bratkartoffeln kommen aus Worpswede und werden bei uns noch ganz klassisch gekocht, von Hand gepellt, in Scheiben geschnitten und mit Speck und Zwiebeln zubereitet.



## ÜBER UNSEREN GASTHOF

Unser Gasthof zum Kaiser Friedrich liegt direkt im Bremer Schnoorviertel und ist der älteste Gasthof Bremens (seit 1889). Erbaut wurde unser denkmalgeschütztes Haus um 1630 im barocken Stil. Im unveränderten Inneren wird seitdem in langer Tradition, zuletzt von Curt-Uwe Richter und nun von der Familie Dolff, deutsche und norddeutsche Küche, sowie wechselnder Mittagstisch serviert. Unser Gasthof ist ein bedeutender Teil der Bremer Stadtgeschichte und ein Kulturerbe besonderer Art. Auch heute treffen sich hier noch Stammtische, wie der der Altsenatoren, sowie Unternehmer, Kaufleute, Touristen und auch der Weser Kurier Podcast. Auf die nächsten 150 Jahre.

# Getränke

## BIER VOM FASS

	0,3L	0,5L
Holsten Pilsener	3,70	5,80
Duckstein Rotblond Original	3,90	6,00
Carlsberg Premium Bier	3,90	6,00
Lübzer Dunkel	3,90	6,00
Alsterwasser	3,70	5,50

## ALKOHOLFREIES BIER

	0,33L	0,5L
Holsten Alkoholfrei	4,20	
Erdinger Alkoholfrei		5,90

## FLASCHENBIER

	0,5L
Erdinger Weißbier	5,90

## ALKOHOLFREIES

	0,2L	0,4L
Coca Cola	3,10	5,50
Coca Cola Zero	3,10	
Orangenlimonade	3,10	5,50
Zitronenlimonade	3,10	5,50
Spezi	3,20	5,50
Bitter Lemon	3,70	
Tonic Water	3,70	
Ginger Ale	3,70	
Schweppes White Peach	3,70	

	0,33L
Vita Malz	3,80



### KOSTENLOSES WIFI

SSID Kaiser Friedrich Gastzugang  
PW kaiserfriedrich13

# Getränke

---

## MINERALWASSER

	0,25L	0,75L
Loona Still	3,10	7,20
Loona Sprudel	3,10	7,20

## SÄFTE

	0,2L	0,4L
Apfelsaft	3,80	6,20
Apfelschorle	3,60	6,00
Maracujasaft	3,80	6,20
Maracujaschorle	3,60	6,00
Johannisbeersaft	3,80	6,20
Johannisbeerschorle	3,60	6,00
Rhabarbersaft	3,80	6,20
Rhabarberschorle	3,60	6,00

## KAFFEE

Tasse Kaffee Crema	3,50
Pott Kaffee Crema	4,00
Becher Tee	3,90
Nanaminze, Kräuter, Friesentee, Kamillenblüte, Grüner Tee, Rooibos-Vanille, Waldfrüchte	
Becher Schokolade	4,50
Espresso	3,00
Espresso Doppio	4,30
Espresso Macchiato	3,50
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	4,50
Rum Grog	5,70
Glühwein (saisonal)	4,00

## Dreißenschluck

UNSER HAUSEIGENER KRÄUTERLIKÖR, GEBRANNT NACH EIGENEM REZEPT.

Auch als Flasche zum Mitnehmen

**0,35L - 16,90€ und 0,7L - 31,50€**

# Schnaps

## SPIRITUOSEN

2CL

Rosche Weizenkorn	3,50
Kaiser's Doppelkorn	2,70
Fürst Bismarck	3,50
Steinhäger	3,50
Eversbusch Doppelwacholder	4,00
Bommerlunder	3,20
Gordons Dry Gin	3,80
Malteserkreuz Aquavit	3,80
Linie Aquavit	4,60
Jubiläums Aquavit	4,60
Bourbon Whiskey	5,50
Scotch Whiskey	5,50
Asbach Uralt	4,20
Remy Martin V.S.O.P.	6,50
Bacardi Rum Light Dry	4,80
Havana Club Anejo 3 Anos Rum 40%	3,90
Ouzo Plomari	3,50

## OBSTLER

2CL

Calvados	4,90
Grappa Madruzzo	4,50
Grappa di Prosecco	6,50
Himbeergeist	4,50
Kirschwasser	4,50
Williams Birne	4,50
Zwetschgenwasser	4,70

## LIKÖRE UND KRÄUTERBITTER

2CL

Preussenschluch	3,90
Jägermeister	3,70
Baileys (G)	3,80
Fernet Branca	3,70
Gammeldansk	3,70
Ramazotti	3,80

# Wein

---

## WEISSWEIN

	0,2L	FL.
Riesling - Weingut Knöll - Pfalz Trocken - frischer Riesling mit belebender Säure und Duft nach frischem Apfel	7,90	32,50 <sub>(1L)</sub>
Rivaner - Weingut Karl Pfaffmann - Pfalz Halbtrocken - unkompliziert, erfrischend und fruchtbetont	7,90	30,50
Müller-Thurgau QbA - Frickenhäuser Markgraf - Franken Trocken - angenehm frisch	7,90	29,00
Pinot Grigio - „Ragazzo Pur“ - Castlenuovo - Venetien Trocken - feinfruchtig mit charmanter Säure und eleganter Würze	7,90	30,50
Weißweinschorle	6,40	

## ROTWEIN

	0,2L	FL.
Primitivo „Ragazzo“ - Camivini - Apulien Trocken - dunkel, beerig und kraftvoll, dabei sehr ausgewogen	7,90	28,00
Sangiovese Fantini - Farnese - Abruzzen Trocken - weich und intensiv fruchtig mit Aromen von Kirschen	7,90	28,00
Merlot IGT „Ragazzo“ - Castlenuovo - Venetien Trocken - Duft nach dunklen Früchten, milde Tannine und angenehm langanhaltend	7,90	27,50
Bordeaux AOC - Château Roc De Levrault - Bordeaux Trocken - ein Bouquet von dunklen Beeren, am Gaumen präsent und intensiv	8,20	29,00
Cabernet Sauvignon - Vina El Aromo - Chile Trocken - intensiver Rotwein mit kräftiger Farbe und robustem Tannin	7,90	27,50

## ROSÉ

	0,2L	FL.
Portugieser Weißherbst - Weingut Knöll - Pfalz Halbtrocken - ein belebender Rosé, fruchtig rund im Geschmack	6,90	30,50 <sub>(1L)</sub>
Spätburgunder Rosé - Weingut Karl Pfaffmann - Pfalz Halbtrocken - sehr saftiger Rosé mit feiner Erdbeerfrucht	7,90	31,50

## SEKT UND PROSECCO

	0,2L	0,75L
Lorenz und Dahlberg – trocken		28,00
Serena Prosecco Frizzante DOC		28,50
Piccolo Prosecco Valmarone	8,50	

## APERITIF

0,2L FL.

Weißweincuvée Liebesspiel - Weingut Lorenz und Söhne - Nahe

8,20 34,00

Fruchtig - verführerisches Bouquet mit intensiven Fruchtaromen, saftig und aromatisch

0,3L

Aperol Spritz

8,50

Lillet Tonic

8,50

Lillet Blanc und Tonic Water

Lillet Pfirsich

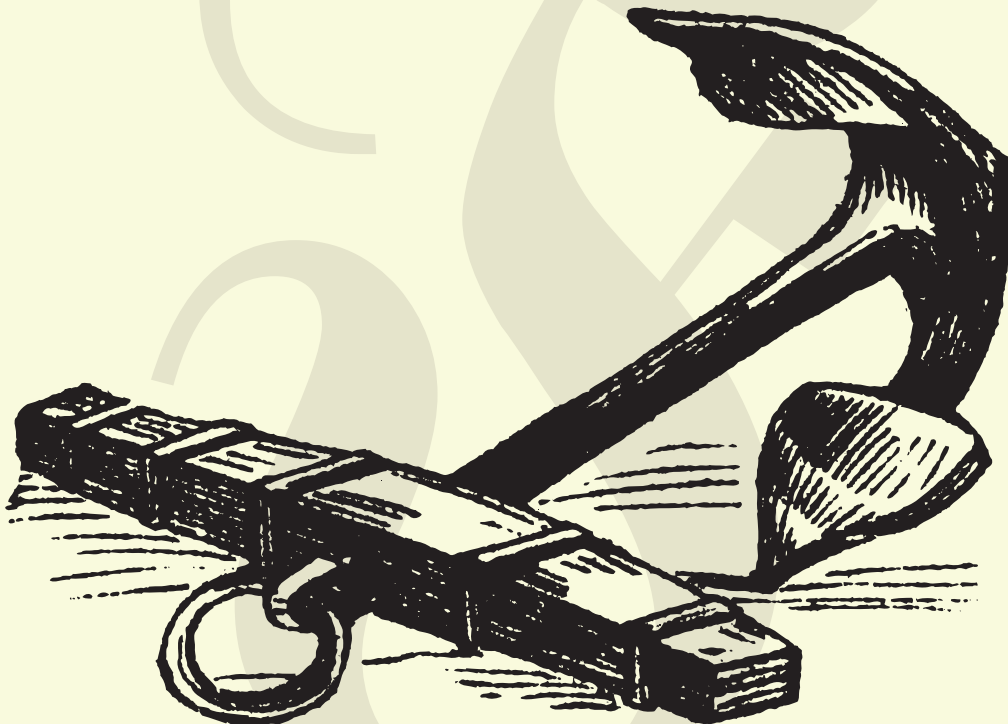
8,50

Lillet Blanc und Schweppes weißer Pfirsich

Rosato Spritz

8,50

Ramazzotti Rosato und Prosecco



## FRIEDRICH III VON PREUSSEN „DER 99-TAGE-KAISER“

Als er am 9. März 1888 nach dem Tod seines Vaters den Thron besteigt, ist er bereits todkrank und kann keinen wesentlichen Einfluss mehr auf die preußische Politik nehmen, welche immer noch durch Bismarck dominiert wird. Nach nur 99 Tagen Regierung stirbt Friedrich III. am 15. Juni 1888. Kaiser wird Friedrichs Sohn Wilhelm II., kein Nachfolger im Geiste des Vaters. Das Jahr 1888 geht als das Dreikaiserjahr in die Geschichte ein.

# Speisen

---

## VORSUPPEN

Alle Suppen servieren wir als Vorspeise

Tomatencremesuppe schmeckt wie bei Muttern (G, L)	7,50
Zwiebelsuppe nach Art des Hauses (G, L) mit Käse überbacken	8,30
Kartoffelsuppe „Kaiser Friedrich“ mit Krabben und Brötchen (A1, B, G, 1, 2)	8,50

## SALATE

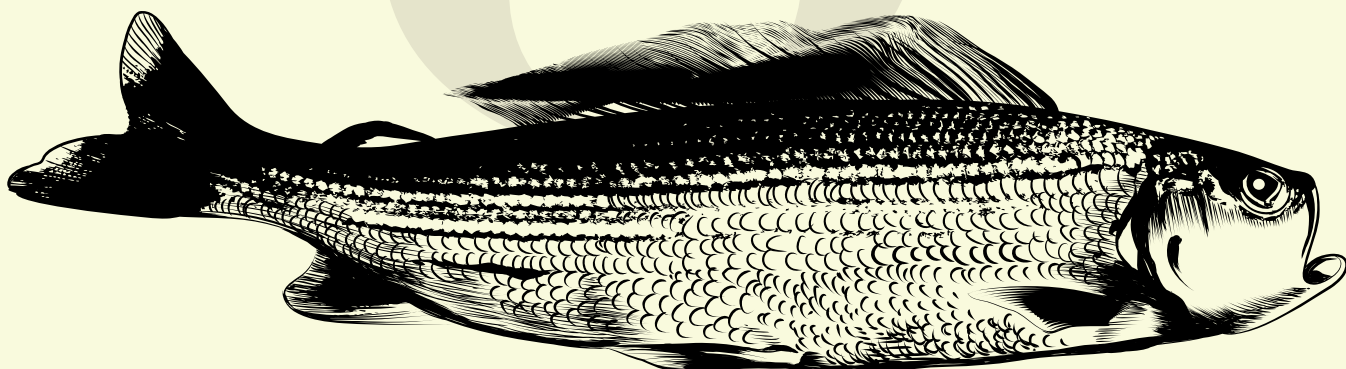
Gemischte Salatschüssel eingelegtem Möhren-, Kraut- und Bohnensalat, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln	12,50
Bauernsalat Löffelsalat aus Tomate, Gurke, Zwiebel und Blattsalat, dazu wahlweise Zitronenvinaigrette, Hausdressing oder Essig und Öl (G, J)	12,50
Kleiner Beilagensalat aus eingelegtem Möhren-, Kraut- und Bohnensalat	5,50

## VORSPEISEN & FEINES

Eingelegte Gambas auf kleinem Fischteller mit Gurkensalat und hausgemachter Remoulade (B, C, G)	13,90
Matjesbrot (A2, 3, D)	16,00
Krabbenbrot mit Ei (A2, 3, B, C)	Tagespreis
Hausgemachtes Schinkenschmalz und Bauernbrot	8,00

## FISCH

<b>Lotsenteller (kalte Platte)</b> mit Krabben, Lachs, Gambas, Forellenfilet, Rollmops, Bratrollmops und Matjes, dazu Brötchen und Butter (A1,B,D,L,1,2)	23,00
<b>Primtjes Matjes</b> mit Speckbohnen, Apfelzwiebelsahnesoße und Bratkartoffeln (D, G, 1, 2)	22,50
<b>Schollenfilet</b> in Eihülle, Salzkartoffeln, zerlassene Butter und Mandarinen-Eisberg-Rahmsalat (C,D,G,3)	23,50
<b>Kutterscholle „Finkenwerder“ (ganze Scholle)</b> mit Salzkartoffeln, Bohnensalat und Speckstippe (D, G, 3)	24,50
<b>Angeldorsch</b> in grober Dijon-Senfsauce, dazu Salzkartoffeln und kleinem Gurkensalat (D, G, J)	23,50
<b>Limandesfilet (echte Rotzunge)</b> in Einhülle und Butter gebraten, mit Salzkartoffeln, Mandarinen-Eisberg- Rahmsalat und zerlassener Butter (C,D,G,3)	25,50
<b>Büsumer Krabben</b> mit Bratkartoffeln und Spiegelei (B, C, 2)	Tagespreis



# Speisen

---

## SPEZIALITÄTEN

<b>Hausgemachtes Bremer Labskaus</b> aus selbst gepökelter Rinderbrust, mit Spiegelei und Gewürzgurke (C), wahlweise mit Rollmops +3,20€ und mit Matjes +4,00€	16,90
<b>Geschnetzeltes Schweinefilet „Madagaskar“</b> in Champignonrahm-Pfeffersauce, dazu Rösti und Salatteller (G)	23,00
<b>3 Schweinemedallions</b> mit frischen Rahmchampignons und Bratkartoffeln (G)	23,50
<b>Spezialtopf „Kaiser Friedrich“</b> 3 kleine Schweinefilets auf Bratkartoffeln, gemischtes Gemüse, Sauce Hollandaise, Kräuterbutter und Spiegelei (C, G)	24,50
<b>Original Wiener Kalbsschnitzel</b> aus feinsten Kalbsoberschale, handgeklopft, mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Gurkensalat (A1, C)	29,50
<b>Geschmorte Ochsenbäckchen</b> über 6 Stunden langsam geschmort, auf Stampfkartoffeln, dazu Prinzessbohnen und Portweinsauce	31,00
<b>Hausgemachtes, kalt aufgeschnittenes arg. Roastbeef</b> dazu Bratkartoffeln und hausgemachte Remoulade (C, J, G)	24,00
<b>Vegetarische Kaiserpfanne</b> mit Knoblauch, Pilzen und Blumenkohl, dazu Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise (C, G)	18,50
<b>BRATKARTOFFELN MIT...</b>	
Hausgemachtem Sauerfleisch (2, 3)	15,90
Kotelett (A1)	18,00
Knipp und Gurke (A, 2, 3)	16,40
2 Spiegeleiern (C)	14,90
Matjes (D)	17,50
<b>Argentinischem Rumpsteak (200g)</b> mit Kräuterbutter und gemischtem Salat (G)	30,50

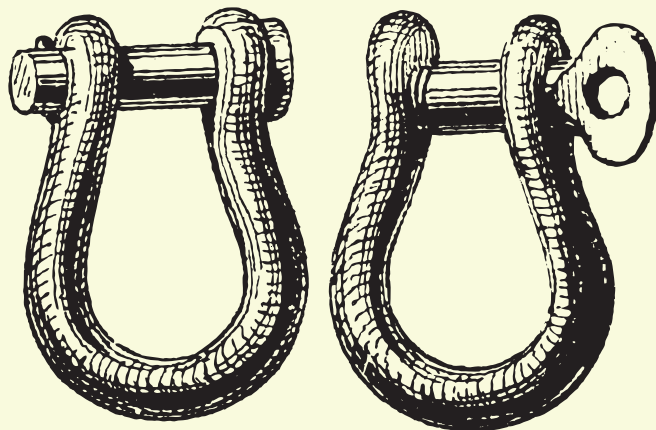
## DESSERT

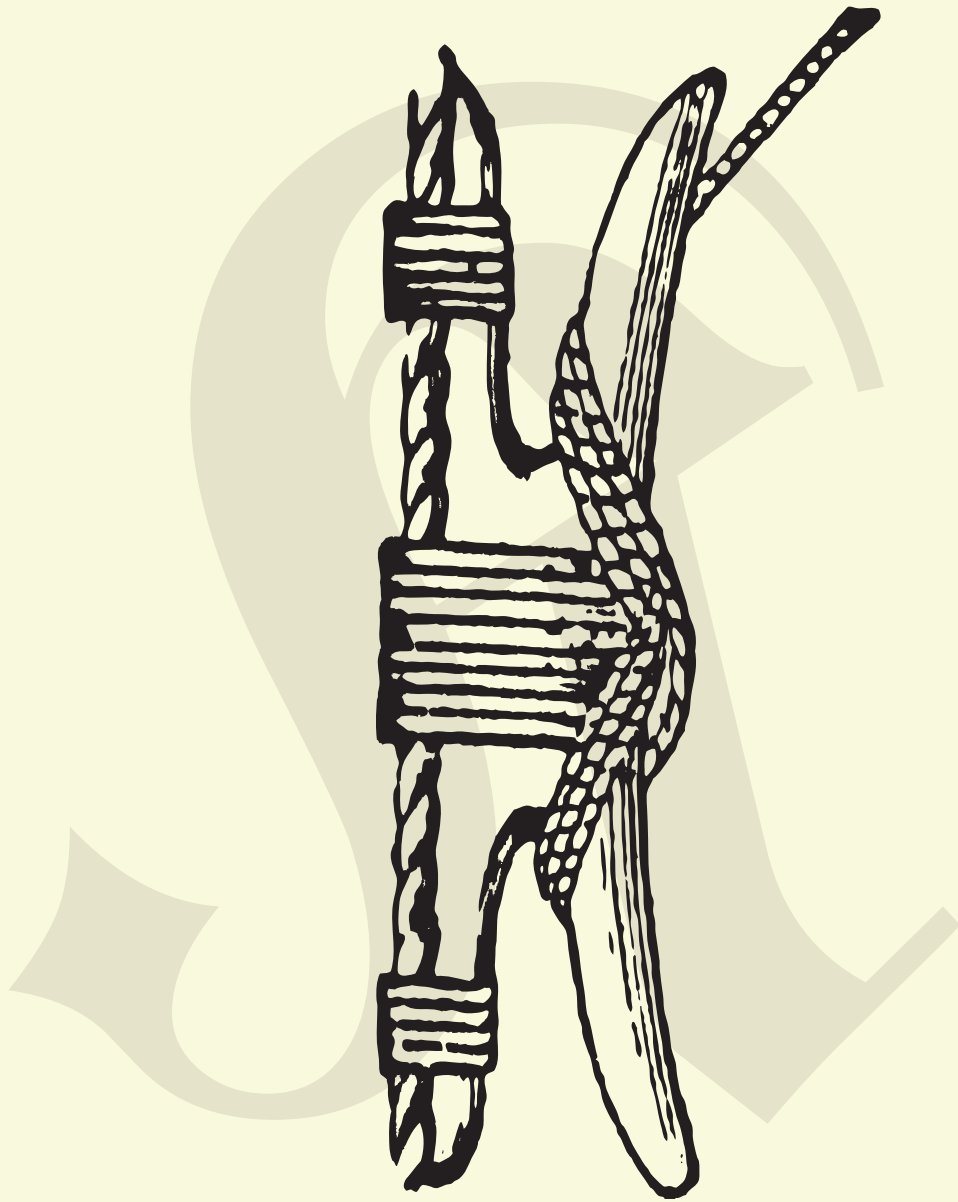
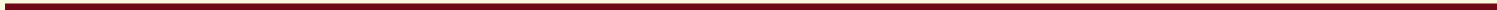
Hausgemachte Bremer Rote Grütze mit Vanillesoße und Sahne (C, G)	8,50
Apfelstrudel (A1, C, F, G, J)	9,50
Warmes Schokoküchlein (A, C, F, G, H)	8,50
Kugel Eis (G) Schokolade und oder Vanille	2,70

## EXTRAS

Matjes (D)	4,00
Rollmops (D)	3,20
Gewürzgurke (D)	1,80
Spiegelei (C)	2,50
Bratkartoffeln	6,00
Kochwurst	3,50
Hausgemachte Remoulade (C)	4,00
Hausgemachtes Schinkenschmalz zum Mitnehmen	5,00

Sie haben einen anderen Wunsch? Sprechen Sie uns sehr gerne an.





## DETAILINFORMATION ZUR LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG (LMIV) IM BEZUG AUF ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

A = Glutenhaltiges Getreide

1. Weizen
2. Roggen
3. Gerste
4. Hafer

B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

E = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, Laktose

H = Schalenfrüchte

1. Mandeln
2. Haselnüsse
3. Walnüsse
4. Cashewnüsse
5. Pekannüsse
6. Paranüsse
7. Pistazien
8. Macadamianüsse

I = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

J = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

K = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

L = Schwefeldioxid und Sulfite

M = Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse

N = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

1 = Mit Farbstoff

2 = Mit Konservierungsstoffen

3 = Mit Süßmitteln

4 = Mit Antioxidationsmitteln

5 = Chininhaltig

7 = Koffeinhaltig

8 = Enthält Phenylalaninquelle

Hinweis: Trotz sorgfältigster Arbeitsweise können wir nicht immer eine Kreuzkontamination ausschließen.

**Gasthof zum Kaiser Friedrich**

Lange Wieren 13

28195 Bremen

[reservierung@kaiserfriedrich.de](mailto:reservierung@kaiserfriedrich.de)