

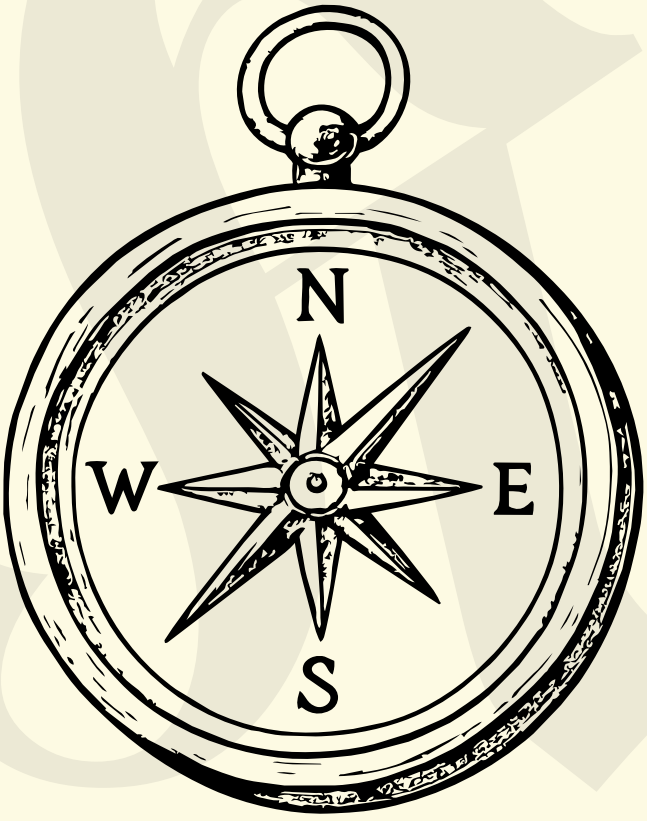
GASTHOF ZUM

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 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.

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



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

Tageseintopf / Tagessuppe 8,90
Täglich wechselndes Suppengericht

Gemischte Salatschüssel 12,50
aus eingelegtem Möhren-, Kraut- und Bohnensalat, Eisbergsalat,
Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln

Thüringer Rostbratwurst 13,90
mit Bratkartoffeln, dazu Salatgarnitur

Curry-Bratwurst 14,90
mit Bratkartoffeln, dazu Salatgarnitur

Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern 13,50
und Gewürzgurke

Bremer Knipp 17,50
kross gebratene Grützwurst, dazu Bratkartoffeln und Gewürzgurke

Hausgemachtes Labskaus 16,90
aus selbst gepökelter Rinderbrust, mit Spiegelei und Gewürzgurke,
wahlweise mit Rollmops +3,20€ und mit Matjes +4,00€

Bratkartoffeln mit hausgemachtem Sauerfleisch 17,50
und Remouladensoße (C)

Matjes 17,50
mit Bratkartoffeln und Zwiebelringen (D)

Spezialtopf »Kaiser Friedrich« 24,50
3 kleine Schweinefilets auf Bratkartoffeln, gemischtes Gemüse, Sauce Hollandaise und Spiegelei (C, G)

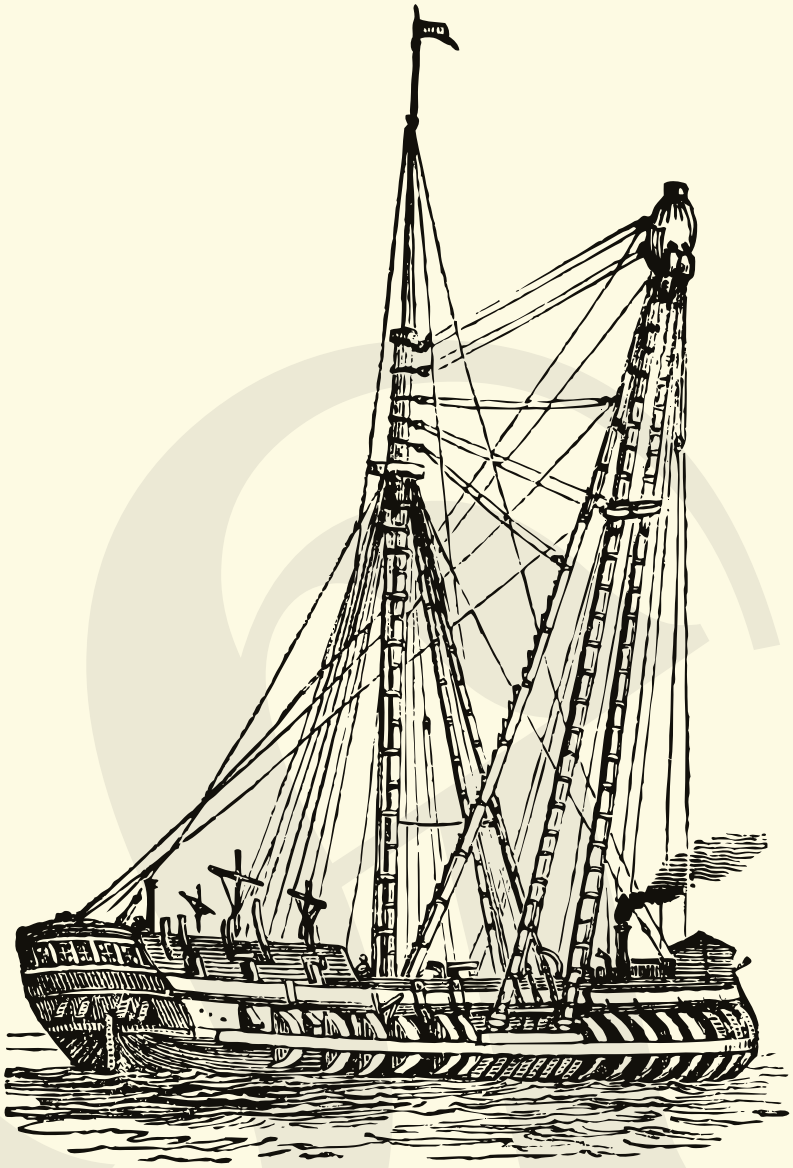
Büsumer Krabben Tagespreis
mit Spiegelei und Bratkartoffeln (B, C, 2)

Original Wiener Kalbsschnitzel 29,50
aus feinster Kalbsoberschale, handgeklopft, mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren
und kleinem Gurkensalat (A1, C)

Argentinisches Rumpsteak (200g) 30,50
dazu Bratkartoffeln, gemischter Salat und Kräuterbutter (G)

Täglich wechselndes Bratfischgericht 18,00
Wechselnder Bratfisch, dazu Salzkartoffeln, zerlassene Butter und kleiner Bohnensalat (D, G)

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
Vita Malz	3,80	

FLASCHENBIER

	0,5L
Erdinger Weißbier	5,90

ALKOHOLFREIES

	0,2L	0,4L
Coca Cola	3,10	5,50
Coca Cola Zero	3,10	5,50
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	

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 – naturtrüb	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 Nanaminze, Kräuter, Friesentee, Kamillenblüte, Grüner Tee, Rooibos-Vanille, Waldfrüchte	3,90
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

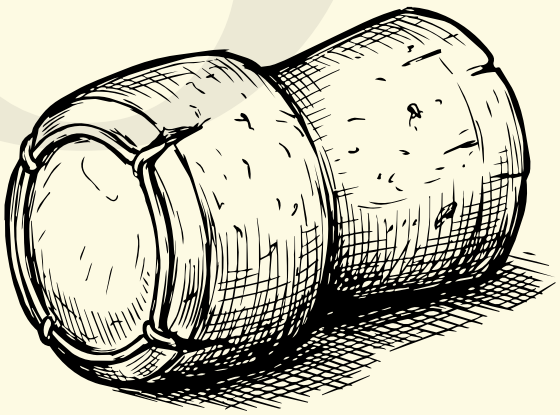
Spritzig

APERITIF

	0,3L
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineralwasser	8,50
Lillet Tonic Lillet Blanc und Tonic Water	8,50
Lillet Pfirsich Lillet Blanc und Schweppes weißer Pfirsich	8,50
Rosato Spritz Ramazzotti Rosato und Prosecco	8,50
Sarti Spritz Sarti rosa, Prosecco, Mineralwasser	8,50

SEKT & PROSECCO

	0,2L	FLASCHE
Lorenz und Dahlberg – trocken		29,00
Serena Prosecco Frizzante DOC		28,50
Piccolo Prosecco Valmarone	8,50	



Wein

WEISSWEIN

	0,2L	FLASCHE
Riesling Silberberg - Karl Pfaffmann - Pfalz Trocken - frischer, trockener Riesling mit Pfirsich- und Zitrusnoten sowie harmonischer Säure	7,90	29,00
Rivaner - Weingut Karl Pfaffmann - Pfalz Halbtrocken - unkompliziert, erfrischend und fruchtbetont	7,90	29,00
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	29,00
Sauvignon Blanc - Julia Schittler - Rheinland Pfalz Trocken - Frischer, trockener Sauvignon Blanc mit Cassis- und Zitrusnoten sowie feiner mineralischer Würze.	8,50	31,00
Weißweincuvée Liebesspiel – Weingut Lorenz und Söhne – Nahe Lieblich süß - Fruchtig – verführerisches Bouquet mit intensiven Fruchtaromen, saftig und aromatisch	9,00	32,00
Weißweinschorle	6,40	

ROTWEIN

Primitivo „Ragazzo“ - Camivini - Apulien Trocken - dunkel, beerig und kraftvoll, dabei sehr ausgewogen	7,90	29,00
Sangiovese Fantini - Farnese - Abruzzen Trocken - weich und intensiv fruchtig mit Aromen von Kirschen	7,90	29,00
Merlot IGT „Ragazzo“ - Castlenuovo - Venetien Trocken - Duft nach dunklen Früchten, milde Tannine und angenehm langanhaltend	7,90	29,00
Bordeaux AOC - Château Roc De Levraut - Bordeaux Trocken - ein Bouquet von dunklen Beeren, am Gaumen präsent und intensiv	8,20	30,00
Cabernet Sauvignon - Vina El Aromo - Chile Trocken - intensiver Rotwein mit kräftiger Farbe und robustem Tannin	7,90	29,00

ROSÉ

Portugieser Weißherbst – Weingut Knöll – Pfalz Halbtrocken – ein belebender Rosé, fruchtig rund im Geschmack	6,90	32,50	1L
Spätburgunder Rosé - Weingut Karl Pfaffmann - Pfalz Halbtrocken - sehr saftiger Rosé mit feiner Erdbeerfrucht	7,90	29,00	



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 eine Veränderung der preußischen Politik, die immer noch durch Bismarck dominiert wird, nehmen. 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.

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
Tanqueray Gin	4,50
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

Calvados	4,90
Grappa Madruzzo	4,50
Grappa di Prosecco	6,50
Himbeergeist	4,50
Kirschwasser	4,50
Williams Birne Birkenhof Brennerei (fassgereift)	5,00
Zwetschgenwasser	4,70

LIKÖRE & KRÄUTERBITTER

Preussenschluck	3,90
Jägermeister	3,70
Baileys (G)	3,80
Fernet Branca	3,70
Gammeldansk	3,70
Ramazzotti	3,80

Preussenschluck

UNSER HAUSEIGENER KRÄUTERLIKÖR



Gebrannt nach eigenem Rezept!

BEI UNS TRINKEN

2CL	**3,90€**

AUCH ALS FLASCHE ZUM MITNEHMEN

0,35L	**18,00€**
0,7L	**31,50€**

„NACH DEFTIGEM ESSEN LÖSCHT DEN BRAND, PREUSSENSCHLUCK AUS KAISERS HAND."

Speisen

SUPPEN 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 mit eingelegtem Möhren-, Kraut- und Bohnensalat, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln	12,50
Kleiner Beilagensalat aus eingelegtem Möhren-, Kraut- und Bohnensalat	5,50
Kleiner Gurkensalat	4,90
Kleiner Bohnensalat	4,90

KLEINES & FEINES

Hausgemachtes Schinkenschmalz und Schwarzbrot	8,00
Krabbenbrot mit Ei (A2, 3, B, C)	Tagespreis



SPEZIALITÄTEN

Geschmorte Ochsenbäckchen 31,00
über 6 Stunden langsam geschmort, mit Kartoffelpüree, dazu Prinzessbohnen und Portweinsauce

Hausgemachtes Bremer Labskaus 16,90
aus selbst gepökelter Rinderbrust, mit Spiegelei und Gewürzgurke (C),
wahlweise mit Rollmops +3,20€ und mit Matjes +4,00€

Geschnetzeltes Schweinefilet „Madagaskar“ 23,00
in Champignonrahm-Pfeffersauce, dazu Rösti und Salatteller (G)

3 Schweinemedaillons 23,50
mit frischen Rahmchampignons und Bratkartoffeln (G)

Spezialtopf „Kaiser Friedrich“ 24,50
3 kleine Schweinefilets auf Bratkartoffeln, gemischtes Gemüse,
Sauce Hollandaise, Kräuterbutter und Spiegelei (C, G)

Original Wiener Kalbsschnitzel 29,50
aus feinster Kalbsoberschale, handgeklopft, mit Bratkartoffeln,
Preiselbeeren und kleinem Gurkensalat (A1, C)

Vegetarische Kaiserpfanne 18,50
mit Knoblauch, Pilzen und Blumenkohl, dazu Bratkartoffeln und
Sauce Hollandaise (C, G)

BRATKARTOFFELN MIT...

Argentinischem Rumpsteak (200g) 30,50
mit Kräuterbutter und gemischtem Salat (G)

Hausgemachtem Sauerfleisch (2, 3) 17,50

Knipp und Gurke (A, 2, 3) 17,50

2 Spiegeleiern (C) 14,90

Matjes (D) 17,50

Speisen

FISCH

Lotsenteller (kalte Platte) 23,00
mit Krabben, Lachs, Gambas, Forellenfilet, Rollmops, Bratrollmops und Matjes,
dazu Brötchen und Butter (A1,B,D,L,1,2)

Primtjies Matjes 22,50
mit Speckbohnen, Apfelzwiebelsahnesoße und Bratkartoffeln (D, G, 1, 2)

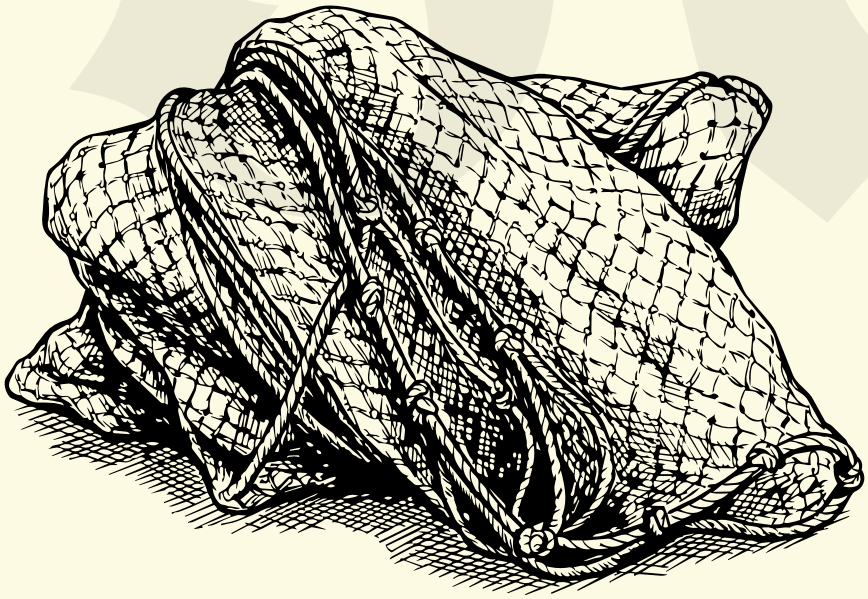
Schollenfilet 23,50
in Eihülle, Salzkartoffeln, zerlassene Butter und Mandarinen-Eisberg-Rahmsalat (C,D,G,3)

Kutterscholle „Finkenwerder“ (ganze Scholle) 25,50
mit Salzkartoffeln, Bohnensalat und Speckstippe (D, G, 3)

Angeldorsch 23,50
auf der Haut gebraten, in grober Dijon-Senfsauce, dazu Salzkartoffeln
und kleiner Gurkensalat (D, G, J)

Limandesfilet (echte Rotzunge) 25,50
in Eihülle und Butter gebraten, mit Salzkartoffeln, Mandarinen-Eisberg-
Rahmsalat und zerlassener Butter (C,D,G,3)

Büsumer Krabben Tagespreis
mit Bratkartoffeln und Spiegelei (B, C, 2)



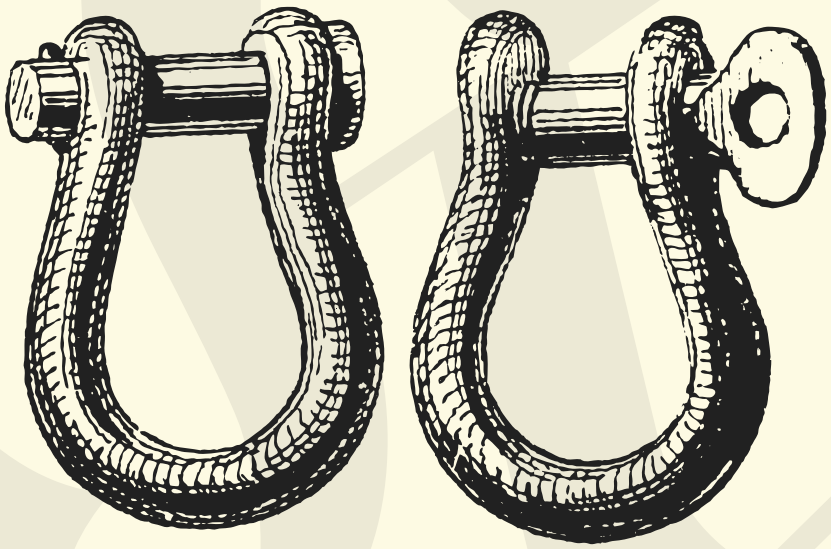
DESSERT

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	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.



Allergene

DETAILINFORMATION ZUR LEBENSMITTELINFORMATIONSVERORDNUNG (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.

Nachwort

ALS BREMEN ZU FRANKREICH GEHÖRTE

Frankreich an der Weser? Was heute nach einem Irrtum auf der Landkarte klingt, war tatsächlich einmal Wirklichkeit. Im Jahr 1811 wurde Bremen Teil des Kaiserreichs Napoleons – und sogar Hauptstadt des „Département des Bouches-du-Weser“, des Departements der Wesermündungen. Wer damals durch den Schnoor spazierte, bewegte sich also auf französischem Staatsgebiet.

Für die Bremer brachte das allerdings wenig französische Leichtigkeit. Hohe Abgaben, neue Vorschriften und die Einziehung von Männern zum Militär machten die „Franzosenzeit“ zu einer schwierigen Epoche. Bereits im Herbst 1813 endete die französische Herrschaft, und Bremen nahm seine Geschicke wieder selbst in die Hand.

Unser Gasthof kam erst später dazu: Seit 1889 gehört der „Kaiser Friedrich“ zur Geschichte des Schnoors. Napoleon und unser Kaiser sind also zwei verschiedene Kapitel – doch beide gehören zu den Geschichten, die man sich in Bremen erzählen kann. Am besten bei einem guten Essen und einem Glas dazu.

Heute brauchen Sie für Ihren Besuch bei uns weder Französischkenntnisse noch einen Blick auf historische Landkarten. Bringen Sie einfach Appetit und ein wenig Zeit mit. Für norddeutsche Küche und herzliche Gastlichkeit sorgen wir.

Guten Appetit – und mit einem kleinen Gruß an Bremens französisches Kapitel:

Bon appétit!



Unser Gasthof mit Betreiberfamilie und Team um ca. 1916

Gasthof zum Kaiser Friedrich
Lange Wieren 13
28195 Bremen

reservierung@kaiserfriedrich.de