



# **Bremens Premium Burgermanufaktur seit 2013**

## **Mehrfach ausgezeichnet und prämiert**

**Unser Rindfleisch, welches wir täglich im Restaurant selbst verarbeiten und wolfen, beziehen wir von WeserBeef**

**- einem regionalen Züchter, dessen Tiere sich ganzjährig im Freien und auf grünen Wiesen, die frische Weser Luft um die „Schnute“ pusten lassen.**

**Alternativ könnt Ihr eure „Manufaktur-Burger“ auch mit Premium Wagyu-Fleisch, Lammfleisch oder Pastrami von GutWagyu oder WeserBeef zubereiten lassen.**

**Hausgebackene Burger-Brote, die sogenannten Buns, sind für uns genauso selbstverständlich, wie unsere hausgemachten Saucen und frisches Gemüse.**

**Und jetzt lasst es Euch schmecken!**

# **Unsere Burger**

**Wir belegen die Burger jeweils mit knackigem Salat, fruchtigen Fleischtomaten, frischen Zwiebeln und aromatischen Gewürzgurken vom Naturkostkontor Bremen, auf hausgemachten Brioche-Bun. Diese Beef-Burger werden mit Rindfleisch von Weser Beef zubereitet.**

**+++ Jeder Burger auch mit einem glutenfreien Brioche erhältlich +2,00 +++**

## **Hamburger 10,95**

Der „Einstieger“ – zart-rosa (medium) gegrilltes Beef und originale 1885-Burgersauce

## **Crispy Chickenburger 10,95**

Das CRUNCED! Knusprig, frittiertes Hähnchenbrustfilet und Currysauce

## **CheesyCheeseburger 12,25**

Burger ohne Käse? Unmöglich! Zart-rosa (medium) gegrilltes Beef, cremiger Cheddar und Käsesauce.

## **ChiliCheesyCheeseburger 13,75**

Ay Caliente! Unser CheesyCheese mit richtig Feuer.

**Also wirklich SCHARF! ← hier steht's**

Mit extra Jalapeños und hausgemachter Habanero-Sauce.

## **Frittierter Friese | vegetarisch 12,25**

Eigens paniertes und frittiertes, frisches Hirtenkäse-Patty mit Aioli-Sauce

## **Slaw'n'Beef Burger 16,95**

Doppelt Beef (saftig und medium gegrillt), doppelt cremiger Cheddar auf hausgemachten Coleslaw rauchiger BBQ-Sauce und Käsesauce

## **Bacon Cheeseburger 14,25**

Der All-Time-Favorite! Saftiges, zart-rosa (medium) gegrilltes Beef, cremiger Cheddar, gekrönt von knusprigem Bacon und rauchiger BBQ-Sauce

Nicht genug? Verdoppel ihn mit extra Patty, Cheddar und Bacon als:

## **BigBaconCheeseburger 19,95**

## **Vegan & Glutenfrei**

### **TexMex Burger 13,75**

Pikanter TexMex Bratling aus rote Bohnen und Mais-glutenfreien Brioche Bun auf rauchiger BBQ-Sauce. mit veganen und

### **AsiaStyle Burger 13,75**

Falafelstyle Bratling aus Kichererbse und Sesam mit veganen und glutenfreien Brioche Bun auf SesamAioli

# **Unsere Smasher**

**Durch die besondere Zubereitungsmethode, werden unsere Smash-Burger mit Fleisch von Weser Beef im „Oklahoma Style“ besonders soft und gleichzeitig knusprig.**

**Alle Smasher werden ausschließlich mit kandierten Zwiebeln und Gewürzgurke zubereitet**

**Classic-Smasher** **10,95**

**Hausgemachtes Burger-Bun, originale 1885-Burgersauce, mit knusprig gegrilltem Smash-Patty.**

**Cheesy-Smasher** **12,25**

**Hausgemachtes Burger-Bun, CheddarCheese-Sauce, mit knusprig gegrilltem Smash-Patty und eine Scheibe Cheddar.**

**BBQ-Bacon-Smasher** **14,25**

**Hausgemachtes Burger-Bun, BBQ-Sauce, mit knusprig gegrilltem Smash-Patty, eine Scheibe Cheddar und knuspriger Bacon.**

**Hot JalaNero-Smasher [scharf!]** **13,75**

**Hausgemachtes Burger-Bun, CheddarCheese- und Habanero-Sauce, mit knusprig gegrilltem Smash-Patty, eine Scheibe Cheddar und pikante Jalapeños.**

**Truffle-Blue Cheese Smasher** **14,75**

**Hausgemachtes Burger-Bun, Trüffelcreme, würziger Blauschimmelkäse mit knusprig gegrilltem Smash-Patty.**

**Salmon Smasher** **14,75**

**Hausgemachtes Burger-Bun, Sesam-Aioli, mit knusprig gegrilltem Lachsfilet.**

## **Extras auf den Burger**

**-Portion kandierte Zwiebeln oder pikante Jalapeños** gratis

**-Extra Scharf (ein Schuss Habanero Sauce)** **0,75**

**-Extra Cheddar (Scheibe)** **1,25**

**-Extra Blauschimmelkäse** **2,50**

**-Extra Ziegenfrischkäse** **3,50**

**-Extra Spiegelei** **1,50**

**-Extra Kartoffelrösti (vegan/glutenfrei)** **1,50**

**-Extra gebratene Waldpilze** **2,50**

**-Extra Bacon** **2,00**

**-Extra Patty** **je Sorte / 4,00**

(Beef,Crispy Chicken oder veganer TexMex- oder Asia-Style-Bratling

**-Extra Hirtenkäse Patty (vegetarisch)** **5,25**

**-Extra Wagyu-Beef Patty** **21,00**

**-Extra Lamm-Patty** **16,00**

**-Extra Pastrami** **16,00**

# **Unsere Premium Burger**

**1885er**

**27,50€**

**Unser Burger. Unser Meisterstück.**

**Dreimal ist Bremer Recht:**

**3 x zart rosa gegrilltes Rindfleisch von Weser Beef, 3 x cremig schmelzender Cheddar, 3 (x2) knuspriger Bacon und Spiegelei, auf hausgemachten Brioche Bun, dazu frische Zwiebel, fruchtige Fleischtomate und aromatische Gewürzgurke auf originaler 1885 Burgersauce und rauchiger BBQ-Sauce**

**Prime Pastrami**

**29,50€**

**Beste hausgemachte Pastrami von Weser Beef, auf unserem hausgemachten Brioche Bun, mit Mayonnaise und Senf, dazu frische Fleischtomaten, Zwiebeln und Gewürzgurke und Rucola**

---

## **Lil'Mary**      27,50€

**Mary hatte mal ein kleines Lamm...**

**Auf offener Flamme gegrilltes deutsches Weidelammfleisch von WeserBeef. Auf unserem hausgemachten Brioche Bun, karamellisierte Zwiebel, knackiger Salat, fruchtige Fleischtomate und Aioli-Sauce.**

**Kostenlos: Auf Wunsch mit aromatischem Blauschimmelkäse**

---

## **Surf 'n' Turf**      27,50€

**Wasser trifft Erde trifft Burger**

**Klein umschrieben, aber GROß im Geschmack.**

**Rindfleisch von WeserBeef und aromatische Garnelen.**

**Auf unserem hausgemachten Brioche Bun, frische Zwiebel, knackiger Salat, fruchtige Fleischtomate und Cocktail-Knoblauch Sauce.**

## **Fullblood Wagyu**      31,50€

**Bestes, feinstes und reines 100% Fullblood Wagyu von Gut Wagyu, auf Brioche Bun mit hausgemachter Teriyaki-Sauce und Mayonnaise, frische Fleischtomaten, kandierte und frische Zwiebeln und knackiger Salat begleiten Euch zu diesem besonderen Burger**

# „Mein Burger“ Manufaktur

**Hier entsteht dein Burger! Du kannst ihn dir ganz nach deinen Wünschen zusammenstellen:**

**Grundpreis: 10,95**

# **Welches Brot möchtest Du?**

- **Brioche**
  - **Veganes und glutenfreies Brioche** +3,00

# **Welches Patty?**

- **Beef (rare, medium oder well done)**
  - **Wagyu-Beef** +21,00
  - **Lamm** +16,00
  - **Pastrami** +16,00
  - **Crispy Chicken**
  - **Veganer TexMex-Bratling (glutenfrei)**
  - **Veganer Asia-Style Bratling (glutenfrei)**
  - **Panierter vegetarischer Hirtenkäse** +1,25

**Möchtest du Käse auf den Burger**

- Cheddar Scheibe +1,25
  - Blauschimmelkäse +2,50
  - Ziegenfrischkäse +3,50

**Welche Sauce soll auf den Burger (max 2 Saucen)**

- Originale 1885-Burgersauce | BBQ-Sauce (v)  
Käsesauce | Currysauce | Trüffel-Mayo |  
Aioli | Salsa (v) | Mayonnaise | Ketchup (v) | Senf

## **Welches Gemüse kommt noch drauf**

- **knackiger Salat**
  - **fruchtige Fleischtomate**
  - **frische Zwiebeln**
  - **kandierte Zwiebeln**
  - **aromatische Gewürzgurke**
  - **pikante Jalapeños**

## **Und jetzt „pimp“ deinen Burger, mit so vielen Extras, wie Du möchtest:**

• <b>Extra scharf</b>	<b>+ 0,75</b>
• <b>Cheddar Scheibe</b>	<b>+ 1,25</b>
• <b>Extra Blauschimmelkäse</b>	<b>+ 2,50</b>
• <b>Extra Ziegenfrischkäse</b>	<b>+ 6,50</b>
• <b>Spiegelei</b>	<b>+ 1,50</b>
• <b>Kartoffelrösti</b>	<b>+ 1,50</b>
• <b>Gebratene Waldpilze</b>	<b>+ 2,50</b>
• <b>Knuspriger Bacon</b>	<b>+ 2,00</b>
• <b>Beef Patty (rare, medium o. well done)</b>	<b>+ 4,00</b>
• <b>Crispy Chicken</b>	<b>+ 4,00</b>
• <b>Veganer TexMex- oder Falafel-Style Bratling</b>	<b>+ 4,00</b>
• <b>Paniert vegetarischer Hirtenkäse</b>	<b>+ 5,25</b>
• <b>Wagyu Beef Patty</b>	<b>+ 21,00</b>
• <b>Pastrami</b>	<b>+ 16,00</b>
• <b>Lamm Patty</b>	<b>+ 16,00</b>

## **Fritten**

**4,90**

Inklusive 1 Sauce nach Wahl  
jeweils 1/2 Pfund

- **Pommes Frites**
- **Fiesta Fries**
- **Hash Brown Fries**
- **Süßkartoffelpommes**

## **Mixed Fritten**

**9,90**

2 Fritten nach Wahl

inkl. 3 Saucen

(je +1,50 Aufpreis für Süßkartoffelpommes/Hash Brown Fries)

## **Snacks & Starters**

**je 6,40**

- Onion Rings | Crispy Chicken Wings |**  
**Pickles & Cheese Nuggets | Chicken Nuggets |**  
**Chili Cheddar Nuggets | Coleslaw |**  
**Coleslaw | Mac'n'Cheese |**  
**Buttermilk Chicken Fingers**

# To Share

**Stell Dir eine bunte Mischung an unseren Finger Foods zusammen**

<b>3er</b>	<b>18,-</b>
<b>6er</b>	<b>32,-</b>
<b>Food Trip USA</b>	<b>55,-</b>

# Dips

<b>Mayonnaise, Ketchup oder Senf</b>	<b>1,75</b>
<b>Original 1885-Burgersauce</b>	<b>2,00</b>
<b>BBQ-Sauce(vegan)</b>	<b>2,00</b>
<b>Aioli-Sauce</b>	<b>2,00</b>
<b>Currysauce</b>	<b>2,00</b>
<b>Käsesauce</b>	<b>2,00</b>
<b>Salsa-Sauce(vegan)</b>	<b>2,00</b>
<b>Trüffel-Mayonnaise</b>	<b>2,50</b>
<b>HOT Sauce (scharf!)(vegan)</b>	<b>2,50</b>
<b>Teriyaki Sauce(vegan)</b>	<b>2,00</b>

# Dessert

**Der Burger war deftig, nun wird's zum Abschluss süß!**

<b>Cheesecake</b>	<b>4,50</b>
-------------------	-------------

<b>„Süße Fritten“</b>	<b>4,90</b>
<b>Heiß frittiert und heiß geliebt – unsere Churros mit Erdbeer- und Schokosauce</b>	

<b>Hausgemachter Crumble</b>	<b>4,90</b>
<b>Hausgemachter Crumble mit Eis</b>	

<b>Dessertvariation „1885“</b>	<b>14,90</b>
<b>Eine bunte Platte an verschiedenen süßen Leckereien</b>	
<b>~Falls noch viel Platz im Magen ist, reicht aber auch für 2 Personen~</b>	

## Zu guter Letzt

Esst die verdammten Burger mit der Hand! Leute,  
die Ihren Burger mit Messer und Gabel essen,  
wurden 1885 geteert und gefedert...

Und um des Friedenswillen mit unseren „Butchern“  
in der Küche: Bestellt Euer Beef **NICHT well done**



## Softdrinks

<b>Je Flasche</b>	<b>0,33l</b>	
<b>Afri-Cola</b>		<b>3,90</b>
<b>Afri-Cola Zero</b>		<b>3,90</b>
<b>Afri-Cola Mix</b>		<b>3,90</b>
<b>Bluna Orange</b>		<b>3,90</b>
<b>Bluna Zitrone</b>		<b>3,90</b>
<b>Malzbier (alkoholfrei)</b>		<b>3,90</b>
<b>Je Glas</b>	<b>0,2l</b>	
<b>Maracuja-, Apfel-, Orangen-, Sauerkirsch-, oder Bananensaft als Saft Schorle</b>	<b>0,4l</b>	<b>3,90</b>
<b>KiBa</b>	<b>0,4l</b>	<b>4,90</b>
<b>Je Flasche</b>	<b>0,2l</b>	<b>4,25</b>
<b>Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water, Wild Berry, Ginger Beer</b>		
<b>Je Flasche</b>	<b>0,25l</b>	<b>0,75l</b>
<b>Vilsa Gourmet (Medium o. Still)</b>	<b>3,50</b>	<b>8,00</b>



# **Hausgemachte Getränke**

**Je Glas                    0,4l                    4,75**

**Waldfrucht, Pfirsich Eistee oder Zitronenlimonade**

**Fragt unsere Servicekräfte auch gerne nach unseren hausgemachten Aktionsgetränken.**

# **Milchshakes**

**Frisch vor Ort gemixte Milchshakes in verschiedenen Sorten, mit Sahne und anderem Gedöns dekoriert. So ist bestimmt für jeden Geschmack etwas dabei!**

**Jeder Shake kommt in einem 400ml Glas**

<b>Schokoladenmilchshake</b>	<b>7,50</b>
<b>Vanillemilchshake</b>	<b>7,50</b>
<b>Erdbeermilchshake</b>	<b>7,50</b>
<b>Aktions-Milchshake</b>	<b>7,50</b>

# **Kaffeespezialitäten**

<b>Espresso</b>	<b>2,00</b>
<b>Café Crema</b>	<b>3,50</b>
<b>Café au Lait</b>	<b>3,50</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4,20</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,70</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>3,50</b>
<b>*mit extra Sahne</b>	<b>+0,50</b>
<b>Tee (verschiedene Sorten)</b>	<b>3,50</b>

# Biere

	0,33l	0,5l
<b>BalzBraeu 1885 Burger Ale (5,2%)</b>	<b>4,50</b>	<b>6,90</b>
<b>Warsteiner Pils oder Alkoholfrei</b>	<b>3,90</b>	<b>5,90</b>
<b>Warsteiner NaturRadler oder Alkoholfrei</b>	<b>3,90</b>	
<b>Oberbräu Hell</b>		<b>5,90</b>
<b>König Ludwig Weißbier Naturtrüb, Dunkel oder Alkoholfrei</b>		<b>5,90</b>
<b>Weizenbier-Banane oder -Cola</b>		<b>6,90</b>

# Wein

	0,2l Glas	0,75l Flasche
<b>Weißwein</b>	<b>6,25</b>	<b>20,75</b>
<b><u>Karl Pfaffmann</u></b>		
<b>Rivaner   halbtrocken   würzig-fruchtig   11%</b>		
<b><u>Am Meer</u></b>		
<b>Chardonnay   trocken   elegant-fruchtig   12,5%</b>		
<b>Grauburgunder   trocken   elegant-saftig   12,5%</b>		
<b><u>[yellow tail]</u></b>		
<b>Moscato   süß   fruchtig-frisch   7,5%</b>		
<b>Roséwein</b>	<b>5,90</b>	<b>19,75</b>
<b><u>Karl Pfaffmann</u></b>		
<b>Spätburgunder Rosé   halbtrocken   erfrischend-fruchtig   12%</b>		
<b><u>Am Meer</u></b>		
<b>Strandcuvée Rosé   halbtrocken   fruchtig-vollmundig   12%</b>		
<b><u>[yellow tail]</u></b>		
<b>Pink Moscato   süß   fruchtig-feinperlig   7,5%</b>		
<b>Rotwein</b>	<b>6,25</b>	<b>20,75</b>
<b><u>Karl Pfaffmann</u></b>		
<b>Merlot   trocken   würzig   13,5%</b>		
<b><u>Am Meer</u></b>		
<b>Strandcuvée Rotwein   trocken   kräftig-opulent   13,5%</b>		
<b><u>[yellow tail]</u></b>		
<b>Shiraz   trocken   vollmundig   13,5%</b>		

## **Je Glas**

<b>Aperol Spritz</b>	<b>6,90</b>
<b>Rosè Spritz</b>	<b>6,90</b>
<b>Limoncello Spritz</b>	<b>6,90</b>
<b>Lillet Wildberry</b>	<b>6,90</b>

## **Shots**

<b>Jägermeister</b>	<b>3,00</b>
<b>Vodka 9 Mile 2cl</b>	<b>3,00</b>
<b>Berentzen, div 2cl</b>	<b>3,00</b>
<b>„Werder Schluck“ 2cl</b>	<b>3,00</b>
<b>Sambuca 2cl</b>	<b>3,00</b>
<b>Mini Beer 43 3cl</b>	<b>3,60</b>
<b>Jägermeister Manifest 2cl</b>	<b>7,60</b>

## **Longdrinks**

<b>Likör43 mit Milch (31%vol)</b>	<b>7,50</b>
<b>Bacardi- Cola o. Zitrone(37,5%vol)</b>	<b>7,50</b>
<b>Vodka - Cola (37,5%vol)</b>	<b>7,90</b>
<b>Capt'n Morgan - Cola (35%Vol)</b>	<b>7,50</b>
<b>Gin Tonic (37,5%Vol)</b>	<b>7,50</b>
<b>Whiskey- Cola (40% vol)</b>	<b>8,90</b>