



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

Crispy Chickenburger

10,95

Das CRUNCHED! 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 Frieze | vegetarisch

12,25

Eigens paniertes und frittiertes, friesisches 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, Cheddar Cheese-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, Cheddar Cheese- 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 Lachsfleisch.

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:

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

Fritten

4,90

Inklusive 1 Sauce nach Wahl
jeweils ½ Pfund

- Pommes Frites
- Fiesta Fries
- Hash Brown Fries +1,50
- Süßkartoffelpommes +1,50

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**

3er	18,-
6er	32,-
Food Trip USA	55,-

Dips

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

Dessert

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

Cheesecake	4,50
-------------------	-------------

„Süße Fritten“	4,90
-----------------------	-------------

**Heiß frittiert und heiß geliebt – unsere Churros mit Erdbeer-
und Schokosauce**

Hausgemachter Crumble	4,90
Hausgemachter Crumble mit Eis	

Dessertvariation „1885“	14,90
--------------------------------	--------------

Eine bunte Platte an verschiedenen süßen Leckereien


**~Falls noch viel Platz im Magen ist, reicht aber auch
für 2 Personen~**

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

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

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

Schokoladenmilchshake	7,50
Vanillemilchshake	7,50
Erdbeermilchshake	7,50
Aktions-Milchshake	7,50

Kaffeespezialitäten

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

Biere

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

Wein

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

Je Glas

Aperol Spritz	6,90
Rosè Spritz	6,90
Limoncello Spritz	6,90
Lillet Wildberry	6,90

Shots

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

Longdrinks

Likör43 mit Milch (31%vol)	7,50
Bacardi– Cola o. Zitrone(37,5%vol)	7,50
Vodka – Cola (37,5%vol)	7,90
Capt’n Morgan – Cola (35%Vol)	7,50
Gin Tonic (37,5%Vol)	7,50
Whiskey– Cola (40% vol)	8,90