

Vincent's

Restaurant | Catering

Im Vincent's Restaurant verwöhnen wir Sie mit den Klassikern der jungen deutschen Küche. Ob Fisch oder Fleisch, Salat oder Suppe, leicht oder deftig – wir haben für jeden Geschmack etwas im Haus.

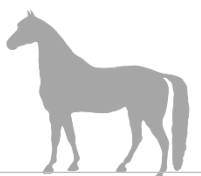
Bei allen unseren Gerichten legen wir viel Wert auf die Verwendung frischer und hochwertiger Zutaten. Aus diesem Grund wechselt unsere Speisekarte auch vier Mal im Jahr – so gelingt es uns, Ihnen immer saisonale Köstlichkeiten aus der Region anzubieten.

Doch wir legen nicht nur viel Wert auf gutes Essen, sondern auch auf die Atmosphäre, in der wir es servieren.

Mit einer hellen und modernen Einrichtung schaffen wir ein Ambiente, in dem unsere Gäste gemütlich zusammensitzen können. Auch unser Team trägt seinen Teil zu der angenehmen Stimmung bei.

Es ist nämlich nicht nur mit einem duftenden Teller, sondern auch mit einem Lächeln unterwegs und hat stets ein offenes Ohr für Ihre kulinarischen Fragen oder Wünsche.

Tel.: (0421) 426235
info@vincents-bremen.de
www.vincents-bremen.de



Getränke

Aperitif

Prosecco Ruggeri Argeo	0,1l 0,75l	4,90€ 26,90€
Ramazotti Rosato Prosecco, Rosato, Limette und Basilikum	0,2l	6,50€
Hugo (auch alkoholfrei) Prosecco, Holunder, Minze, Limette, Soda	0,2l	6,50€
Aperol Spritz (auch alkoholfrei) Prosecco, Aperol, Soda	0,2l	6,50€
Lillet Wildberry Lillet Blanc, Schweppes Russian Wildberry	0,2l	6,50€
Campari Orangensaft oder Soda	0,2l	6,40€
Martini Bianco/Rosso	5cl	5,40€
Sherry Medium/Dry	2cl	4,50€

Weißwein

Mandarossa Chardonnay Sizilien, trocken	0,2l 0,75l	6,90€ 23,90€
<i>Vincent's</i> Grauburgunder Pfalz, trocken	0,2l 0,75l	6,90€ 23,90€
MAN Sauvignon Blanc Südafrika, trocken	0,2l 0,75l	6,90€ 23,90€
Rheingau Riesling deutsche, trocken	0,2l 0,75l	6,90€ 23,90€
Weißweinschorle	0,2l	5,50€

Champagner

Moët & Chandon Imperial	0,75l	99,90€
Veuve Clicquot Brut	0,75l	110,90€
Pommery Brut Royal	0,75l	89,90€

Alkoholfreie Getränke

Vilsa Gourmet Mineralwasser  Medium oder Naturelle	0,25l/2,90€ 0,75l/6,90€	
Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,2l/2,90€ 0,4l/4,50€	
Orangensaft	0,2l/3,30€ 0,4l/4,70€	
Apfelsaft Naturtrüb	0,2l/3,30€ 0,4l/4,70€	
Bananensaft	0,2l/3,30€ 0,4l/4,70€	
Kirschsaft	0,2l/3,30€ 0,4l/4,70€	
Rhabarbersaft	0,2l/3,30€ 0,4l/4,70€	
Maracujasaft	0,2l/3,30€ 0,4l/4,70€	
Kiba	0,2l/3,30€ 0,4l/4,70€	

Alle Säfte auch als Schorlen

Schweppes Tonic, Bitter Lemon oder Ginger Ale	0,2l	3,30€
--	------	-------

Rotwein

MAN Syrah Südafrika, trocken	0,2l 0,75l	6,90€ 22,90€
Farnese Montepulciano Italien, trocken	0,2l 0,75l	6,90€ 24,50€
Primitivo-Merlot Puglia, Italien, trocken	0,2l 0,75l	6,90€ 24,50€
Lifili Primitivo Puglia, Italien, trocken	0,2l 0,75l	7,90€ 24,90€

Rosé

<i>Vincent's</i> Rosé Pfalz, Deutschland, trocken	0,2l 0,75l	6,90€ 23,90€
Emilio Rosé Pfalz, Deutschland	0,2l 0,75l	7,90€ 25,50€
Rosé QbA trocken Reinhessen, Deutschland	0,2l 0,75l	6,70€ 22,90€
Mouton Cadet (Bio) Pop Rosé Bio, Bordeaux AOC, Frankreich	0,2l 0,75l	6,70€ 22,90€

Getränke

Biere vom Fass

HAAKE Beck Pils	0,3l	3,90€
	0,4l	4,90€
HAAKE Beck Kräusen	0,3l	3,90€
	0,4l	4,90€
Franziskaner Hefeweizen	0,3l	3,90€
	0,5l	5,50€
Franziskaner Kellerbier	0,5l	5,50€
Russen Hefe Weißbier, mit Zitronensprudel	0,3l	3,90€
	0,5l	5,50€
Alster / Radler	0,3l	3,70€
	0,4l	4,70€

Bier aus der Flasche

Franziskaner alkoholfrei	0,5l	5,50€
Franziskaner Dunkel	0,5l	5,50€
BECK's Blue alkoholfrei	0,33l	3,90€
Vita-Malz alkoholfrei	0,33l	3,80€
Alster alkoholfrei	0,4l	4,90€

Heiße Getränke

Kaffee	Tasse	2,90€
	Becher	3,90€
Cappuccino	Tasse	3,40€
	Becher	4,40€
Espresso		2,70€
Doppelter Espresso		3,60€
Espresso Macchiato		2,90€
Milchkaffee		3,90€
Latte Macchiato		3,90€
Heiße Schokolade		3,60€
Heiße Schokolade mit Sahne		4,10€
Extra Portion Sahne		0,60€

Digestif

Mackenstedter Weizenkorn	2cl	2,60€
Jubiläums Akvavit	2cl	3,50€
Linie Aquavit	2cl	3,50€
Malteser Aquavit	2cl	2,90€
Jägermeister	2cl	2,90€
Bailey's Irish Cream auf Eis	4cl	4,50€
Amaro Averna	4cl	4,50€
Frangelico	4cl	4,50€
Ramazotti	4cl	4,50€
Fernet Branca	2cl	3,10€
Absolut Vodka	2cl	3,30€
Bombay Sapphire Gin	2cl	3,40€
Hendrick's Gin	4cl	5,80€
Sambuca Molinari	2cl	2,90€
Carlos I Brandy	2cl	5,30€
Hennesy Fine De Cognac	2cl	5,60€
Helbing Kümmel	2cl	3,30€
Lantenhammer	2cl	4,90€
Haselnussgeist, Waldhimbeergeist, Williamsbirne, Marille oder Pflaume		
Grappa di Prosecco Andrea da Ponte	2cl	5,40€
Grappa di Chardonnay	2cl	5,40€

Longdrinks

Gin Tonic	8,40€
Wodka Lemon/Orange	7,90€
Whiskey Cola	8,40€

**Sonstige Longdrinks erfahren Sie beim
Servicepersonal.**

Tee

Glas Purer Tee 3,40€
Sorten: Schwarztee, Darjeeling, Kamille,
Feldkräuter, Rooibos, Grüner Tee, Waldbeere
und Hibiskus-Himbeere

Glas frischer Minztee
3,80€

Suppen

dazu reichen wir unsere hausgebackenen Brötchen

Fischsuppe „Bouillabaisse“ ^{A, D} mit Kräuterbaguette	12,40€
Tomatencremesuppe ^G mit Sahnehäubchen	6,90€
Steinpilzrahmsuppe ^{G, N}	8,90€

Vorspeisen

Vorspeisenvariation Verschiedene Kleinigkeiten zum Genießen	14,40€
Vorspeisenvariation für 2 Personen	26,90€
Datteln im Speckmantel ^{9, H} mit Brot	9,90€
Vincent's Pizzabrot ^{A, G, K} mit Knoblauch, Peperoni, Oliven und Schafskäse	9,40€
Ziegenkäse im Speckmantel vom Grill ^{A, G, H, M} mit Feigensenf, Blaubeeren, marinierter Rauke und grünem Spargel	14,90€
Bruschetta „klassisch“ ^{9, A, M, vegan} eingelegte Tomaten, Zwiebeln, Rucola, Basilikum und Knoblauch	9,40€
Gambas al Ajillo ^{B, D} 9 gebratene Gambas (21/30) in Chili-Knoblauch und Olivenöl, dazu Kräuterbaguette und Dips	20,90€
Spanische Tapas-Variationen ^{A, C, D, H} nach Art des Chefs mit hausgemachten Dips	24,90€
Rindercarpaccio ^{G, N} mit Champignons und Parmesan	18,40€
Gebackene Jakobsmuscheln ^{B, D} mit Tomatensauce und überbacken mit Parmesan, dazu Kräuterbaguette	22,40€
Vitello Tonnato ^D mit Thunfischcreme, Kapern und Sardellen	17,40€

Salate

dazu reichen wir unsere hausgebackenen Brötchen und als Dressing zur Auswahl hauseigene Vinaigrette^(3, 9, J, K) o. Balsamico Olivenmarinade^(3, 4, 9, J, K)

Gemischter Salat ^M	10,40€
mit bunten Salatblättern, grünem Spargel, Gurken, Tomaten, Oliven, Peperoni, Paprika und Mais	
Marinierte Rauke ^{D, E, G, M}	23,90€
mit gegrilltem norwegischem Lachsfilet, dazu gehobelter Parmesan, Pinienkerne, Cherrytomaten, grüner Spargel und Zitrone	

Bowls

Gebratene Teriyaki-Chickenspieße	21,90€
mit Blattsalat, Wildkraut, Cherrytomaten, marinierten Mangowürfeln, frischem Obst, warmen Ofengemüse und Couscous, dazu Balsamico-Dressing	
Gebackene Falafelbällchen	18,90€
mit Blattsalat, Wildkraut, Cherrytomaten, marinierten Mangowürfeln, warmen Ofengemüse und Edamame, dazu Hummus	
Gebratener Ziegenkäse	18,90€
mit Blattsalat, Rucola, Cherrytomaten, Granatapfelkernen, Walnüssen, Gemüse und Couscous, dazu Balsamico-Dressing	
Vincent's Speziale	21,90€
mit Wildkraut, Rucola, Cherrytomaten, gebratene Rinderstreifen, Walnüssen, angemachtem Gemüse, Avocado und Couscous, dazu Balsamico-Dressing	
Krustentier	22,90€
mit Blattsalat, Wildkraut, Cherrytomaten, marinierten Mangowürfeln, gebratenem Gambas, gebratenem Chilli, warmen Ofengemüse und Couscous, dazu Balsamico-Dressing	

Fisch

alle Fischgerichte werden mit Salatbeilagen serviert

Fischeintopf ^D	22,90€
nach französischer Art, dazu Kräuterbaguette	
Frische Nordseescholle ^D	25,90€
in Butter gebraten, mit Zwiebeln und Speck, dazu hausgemachter warmer Kartoffelsalat	
Lachsfilet vom Grill ^{D, M}	22,90€
auf gebratenem Spinatbett, Bratkartoffeln mit Speck und Safranjus	
Zanderfilet und Doradenfilet vom Grill ^{B, D}	27,90€
mit Gemüse und eingelegtem Fenchel in Provencialsauce, dazu lauwarmer Kartoffelsalat	
Gambas vom Grill ^{B, D}	25,90€
mit Bratkartoffeln mit Speck und Dip	
Vincent's Fischplatte ^{A, B, D, G, J}	29,90€
verschiedene Fischfilets und Gambas auf Frühlingsgemüse, Brokkoli und eingelegtem Fenchel, Dijonsenfauce und Kartoffel-Erbsenpüree	
Gegrillte Jakobsmuscheln ^{B, D, G}	31,90€
mit schwarzer Trüffelsauce und Pfannengemüse, dazu Kartoffel-Erbsen-Püree	
Paella in der Pfanne serviert ^{B, D}	für 1 Person: 26,70€
mit Geflügel, frischem Fisch und spanischen Dips	
	für 2 Personen: 48,90€
Gegrillter Langustenschwanz ^{B, D}	36,90€
mit Fenchel und Möhrengemüse, dazu Mandelbrokkoli und Kartoffelpüree, an Krustentiersauce	

*E*s ist zuweilen leichter, einem Restaurant treu zu sein als seiner

Frau. (Frederico Fellini)

Fleisch

alle Gerichte werden mit Salatbeilagen serviert (außer Bremer Knipp)

Bremer Knipp ^{G, N, K} 15,90€

in der Pfanne serviert, kross gebratenes Knipp mit
deftigen Bratkartoffeln mit Speck, Gewürzgurken und
Apfelkompott

Kalbsleber „Berliner Art“ ^G 19,90€

gebratene Apfelspalten und Zwiebeln in Buttersauce,
dazu Stampfkartoffeln

Rinderroulade (nach Omas Art) ^{G, K} 26,90€

engerollt mit Sauergurken, Zwiebeln, Senf und Speck,
in eigenem Jus, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree

Paniertes Kalbsschnitzel oder 23,90€

Schweineschnitzel Bentheimer ^{G, N, K} 21,90€

dazu Bratkartoffeln mit Speck oder Potato Dippers

Sauce nach Wahl: Champignonrahmsauce,
Paprikasauce oder Jägersauce 3,90€

Indisches Lammcurry (nach südindischer Art) ^{G, K} 26,50€

mit Gemüse, Basmatireis und Minz-Joghurt (leicht pikant)

Marinierte Hähnchenbrust ^{G, N, K} 20,90€

gegrillte Hähnchenbrust an leicht pikanter Currysauce
und verschiedenen Früchten, dazu Basmatireis

Grain-fed Angus argentinisches 29,90€

Rumpsteak vom Grill ^{G, N, K}

mit Champignons, Zwiebeln und Kräuterbutter, dazu
Potato Dippers

Lammfilet Provencial ^{G, K} 29,90€

mit Provencialsauce und Rosmarinkartoffeln

Schweinemedallions Bentheimer ^{G, N, K} 21,90€

regional, in Champignonsauce, dazu Bratkartoffeln mit
Speck

Filetspitzen vom Schweinefilet Bentheimer ^{G, N, K} 25,90€

in der Pfanne serviert, mit Champignons und Zwiebeln in
Riesling-Pfefferrahmsauce, dazu Kartoffelgratin

Grillpfanne ^{G, K} 29,90€

in der Pfanne serviert, mit Lammfilet, Schweinefilet
Bentheimer, Rumpsteak und Hähnchenbrust, dazu
Kräuterbutter und Bratkartoffeln mit Speck

Pizza

mit Gouda belegt und im Steinofen gebacken

Pizza Margherita ^{A, G}	11,90€
Tomatensauce und Käse	
Pizza Salami oder Schinken ^{A, G}	14,90€
Tomatensauce und Käse	
Pizza Tonno ^{A, D, G}	15,50€
Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln und Peperoni	
Pizza Mafia ^{A,D,G}	15,90€
Tomatensauce, Käse, scharfe Salami, Zwiebeln, Peperoni u. Knoblauch	
Pizza Venezia ^{A, D, G}	16,90€
Tomatensauce, Tomaten, Champignons, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	
Calzone Schinken ^{G,N}	16,90€
mit grüner Sauce, Tomatensauce, Käse, Schinken u. Champignons	
Calzone vegetarisch ^G	15,90€
mit gegrilltem Gemüse, Tomatensauce und Käse	

Burger

Black Angus Rinderburger ^G	21,90€
mit frischem Salat, Cheddar Käse, Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln und BBQ-Sauce, dazu Potato Dippers	
Hähnchenburger ^G	19,90€
mit Tomaten, Sauergurken, roten Zwiebeln, Salatherzen und Cheddar Käse, BBQ-Avocado Crème, dazu Potato Dippers	

Pasta

Frische Pasta ^{A, G}	
mit Tomatensauce	14,90€
mit Bolognese	15,90€
Carbonara ^{A, C, G}	15,50€
mit Schinken in Ei-Sahnesauce	
Gambas Pasta ^{A, D, G}	18,90€
frische Pasta mit gebratenem Gambas, Cherrytomaten, Lauchzwiebeln und Basilikum, in Butter-Zitronenrahmsauce	
Argentinische Rinderstreifen ^{A, G, N}	19,90€
mit Cherrytomaten, Champignons, Paprika und Zwiebeln, in Cognac-Salbei-Buttersauce	
Penne vegetarisch ^{A, G}	15,90€
mit frischem Gemüse, in Tomaten-Sahnesauce	

Gratin

Vegetarisches Gratin ^{A, G}	16,50€
mit frischem Gemüse in Kräuter-Tomatensauce, Käse überbacken	
Spinat-Lachs-Gratin ^{A, D, G}	17,90€
mit Lachsstreifen, Kartoffeln und Champignons in Gorgonzolasauce, Käse überbacken	
Indisches Gratin ^{A, G}	17,90€
mit Brokkoli, Kartoffeln und Hähnchenstreifen in Curry-Rahmsauce, Käse überbacken	
Lasagne Classic ^{A, G}	15,90€
mit Bolognese und Käse überbacken	
Lasagne Lachs ^{A, D, G, M}	18,90€
mit Spinat und Lachsstreifen in Kräuterrahmsauce und Käse überbacken	

Flammkuchen

Flammkuchen Elsässer Art ^G mit Schmand, Lauchzwiebeln und Speck	15,90€
Flammkuchen Lachs ^{D, G, M} mit Schmand, Lachsstreifen, Spinat und Zwiebeln	17,90€
Flammkuchen Parmaschinken ^G mit Schmand, Parmaschinken, Oliven, Tomaten und Zwiebeln	17,50€
Flammkuchen Ziegenkäse ^G mit Schmand, Birne und Preiselbeeren	17,50€

Veganes

Veganer Burger mit einem Patty aus eigener Herstellung, veganer Mayonnaise, frischen Tomaten, roten Zwiebeln und Salatherzen, dazu Potato Dippers	20,90€
Flammkuchen vegan mit veganer Mayonnaise, veganem Käse, Spargel und frischem Gemüse	16,90€
Pizza Verdure mit frischem Gemüse, veganem Käse und veganer Tomatensauce	17,90€
Indisches veganes Curry „Sambar“ (leicht pikant) mit frischem Gemüse und Kichererbsen, in indischen Gewürzen und Kokosnussmilch, dazu Reis und Pappadam	21,90€
Falafel-Rollo mit frittierten Kichererbsenbällchen und frischem Salat, in Hummus-Sauce	18,90€

Für Kinder

Hähnchenschnitzel paniert ^C	10,90€
mit Pommes	
Mini Pizza ^A	9,90€
mit Salami oder Schinken oder Margherita	
Pasta ^{A, G}	9,90€
mit Bolognese, Tomatensauce oder Sahnesauce	
Pommes	5,90€
mit Ketchup oder Mayonnaise	

Dessert

Mousse au Chocolat ^G	8,90€
Crème Caramel ^G	8,90€
Tiramisu ^{C, G}	8,90€
Apfelstrudel ^G	8,90€
mit Vanilleeis und Sahne	
Bio Eis	Pro Kugel
von Eis Melo, zweit Platziertes vom internationalen Eismettbewerb	2,50€
Dessertvariation für 2 Personen	18,90€
(Die Details erfahren Sie bei unserem Servicepersonal)	

Übersicht der Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe

- 1** mit Farbstoff
- 2** mit Konservierungsstoffen
- 3** mit Antioxidationsmitteln
- 4** mit Geschmacksverstärker
- 5** geschwefelt
- 6** geschwärzt
- 7** gewachst
- 8** mit Phosphat
- 9** mit Süßungsmitteln
- 10** enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene

- A** glutenhaltiges Getreide
- B** Krebstiere
- C** Eier
- D** Fisch
- E** Erdnüsse
- F** Soja
- G** Milch/Milchzucker (Laktose)
- H** Schalenfrüchte (Nüsse)
- I** Sellerie
- J** Senf
- K** Sesam
- L** Sulfit/Schwefeldioxid
- M** Histamin
- N** Pilzeiweiß

Liebe Gäste, es ist unser Anliegen, nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten haben wir für Sie gekennzeichnet. Sie sehen dies an den Zahlen neben den einzelnen Gerichten. Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Da fast alle natürlichen Lebensmittel Allergene-Stoffe beinhalten, finden Sie eine entsprechende Kennzeichnung auf unserer Speisekarte.