

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.

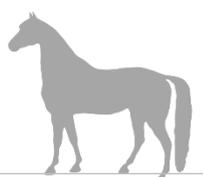
Bei allen unseren Gerichten legen wir viel Wert auf die Verwendung frischer und hochwertiger Zutaten. Aus diesem Grund wechselt unsere Speisekarte auch vier Mal im Jahr - so gelingt es uns, Ihnen immer saisonale Köstlichkeiten aus der Region anzubieten.

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

Weißwein

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

Das Leben ist viel zu kurz für schlechten Wein.

Alkoholfreie Getränke

Vilsa Gourmet Mineralwasser	0,25l/2,90€	0,75l/6,90€
Medium oder Naturelle		
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€
Kirschsft	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	0,2l	6,90€
Südafrika, trocken		
	0,75l	22,90€
Farnese Montepulciano	0,2l	6,90€
Italien, trocken		
	0,75l	24,50€
Primitivo-Merlot	0,2l	6,90€
Puglia, Italien, trocken		
	0,75l	24,50€
Lifili Primitivo	0,2l	7,90€
Puglia, Italien, trocken		
	0,75l	24,90€

Rosé

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

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

*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 Rumpsteak vom Grill ^{G, N, K}	29,90€	
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} Tomatensauce und Käse	11,90€
Pizza Salami oder Schinken ^{A, G} Tomatensauce und Käse	14,90€
Pizza Tonno ^{A, D, G} Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebeln und Peperoni	15,50€
Pizza Mafia ^{A, D, G} Tomatensauce, Käse, scharfe Salami, Zwiebeln, Peperoni u. Knoblauch	15,90€
Pizza Venezia ^{A, D, G} Tomatensauce, Tomaten, Champignons, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	16,90€
Calzone Schinken ^{G, N} mit grüner Sauce, Tomatensauce, Käse, Schinken u. Champignons	16,90€
Calzone vegetarisch ^G mit gegrilltem Gemüse, Tomatensauce und Käse	15,90€

Burger

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

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

Dessert

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

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.