

1885 Die Burger

Bremens Premium Burgermanufaktur
seit 2013

Mehrfach ausgezeichnet und prämiert

Unser Rindfleisch, welches wir täglich im Restaurant selbst verarbeiten und wofen, beziehen wir von Weser Beef – 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, feines Lammfleisch oder Wasserbüffel-Fleisch zusammenstellen und 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, auf hausgemachten Brioche-Bun.
Diese Beef-Burger werden mit Rindfleisch von **Weser Beef** zubereitet.

Hamburger 10,75

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

Crispy Chickenburger 10,75

Das CRUNCHEd! Knusprig, frittiertes Hähnchenbrustfilet und Mayonnaise

CheesyCheeseburger 12,00

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

ChiliCheesyCheeseburger 13,50

Ay Caliente! Unser CheesyCheese mit richtig Feuer. **Also wirklich SCHARF!** <- hier steht's
Mit extra Jalapeños und hausgemachter Habanero-Sauce.

Frittierter Friese | vegetarisch 12,00

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

Bacon Cheeseburger 14,00

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

TexMex-Burger | vegan & glutenfrei 12,50

Mit veganen und glutenfreien Kartoffelrösti statt Bun. Bratling aus Rote Bohnen und Mais, leicht pikant gewürzt, mit rauchiger BBQ-Sauce

Butchers Großer 19,75

Doppelt Hunger? Doppelt Beef (medium gegrillt), doppelt cremiger Cheddar und doppelt Bacon auf rauchiger BBQ-Sauce

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 Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. 6,50
- Extra Spiegelei 1,50
- Extra Bacon 2,00
- Extra Patty je Sorte / 4,00
(Beef, Crispy Chicken oder veganer TexMex-Bratling)
- Extra Hirtenkäse-Patty 5,25
- Extra Wagyu-Beef Patty 21,00
- Extra Lamm-Patty 16,00
- Extra Wasserbüffel Patty 16,00

Unsere Premium Burger

Der 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

Buffalo B! 29,50€

Bestes italienisches Wasserbüffel-Fleisch von der Almalfi-Küste und Mozzarella di Bufala Campana D.O.P, auf unserem hausgemachten Brioche Bun, dazu frische Fleischtomaten, Zwiebeln, knackiger Salat und eine fruchtige Tomaten-Basilikum Sauce.

Lil'Mary 27,50€

Mary hatte mal ein kleines Lamm...

Auf offener Flamme gegrilltes Weidelammfleisch von WeserBeef, aus dem Bremer Umland - mit aromatischem Blauschimmelkäse.

Auf unserem hausgemachten Brioche Bun, karamellisierte Zwiebel, knackiger Salat, fruchtige Fleischtomate und Aioli-Sauce.

Surf´n´Turf 27,50€

Wasser trifft Erde trifft Burger.

Medium gegrilltes Rindfleisch von WeserBeef und aromatische Black Tiger- und Einsmeergarnelen. Auf unserem hausgemachten Brioche Bun, frische Zwiebel, knackiger Salat, fruchtige Fleischtomate und Cocktail-Knoblauch Sauce.

Prime Wagyu 31,50€

Bestes und feinstes Wagyu-Fleisch von Marblelution, 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: 10,75

Welches Brot möchtest Du?

- Brioche
- Kartoffelrösti (glutenfrei/vegan) +1,75

Welches Patty?

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

Möchtest du Käse auf den Burger

- Cheddar Scheibe +1,25
- Blauschimmelkäse +2,50
- Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. +6,50

Welche Sauce soll auf den Burger (max 2 Saucen)

g=glutenfrei / v=vegan

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

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 Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. + 6,50
- Spiegelei + 1,50
- Knuspriger Bacon + 2,00
- Beef Patty (rare, medium o. well done) + 4,00
- Crispy Chicken + 4,00
- Veganer TexMex-Bratling + 4,00
- Panierter vegetarischer Hirtenkäse + 5,25
- Wagyu Patty + 21,00
- Wasserbüffel Patty + 16,00
- Lamm Patty + 16,00

Beilagen

(Inklusive 1 Sauce nach Wahl)

4,90

- Pommes Frites
- Fiesta Fries
- Root Fries (aus Möhren und Pastinake)
- Süßkartoffelpommes + 1,50

Mixed Fritten

9,90

1 Korb = 2 Sorten Fries nach Wahl

Inkl. 3 Saucen nach Wahl

(Süßkartoffelpommes-Aufpreis je Portion +1,50)

Fritten Bowl

19,90

(Inklusive 5 Saucen nach Wahl)

Alle vier Sorten Beilagen-Pommes, in einer großen Bowl

Fingerfood

- Chicken Nuggets

9er (inkl. 1 Sauce) 4,90 oder 18er (inkl. 2Saucen) 8,90

- Chili-Cheese-Fries 6,50

Mit Pommes nach Wahl / Süßkartoffelpommes +1,50€

! wirklich sehr scharf !

Dips

g = glutenfrei / v = vegan

Mayonnaise (g), Ketchup (v/g) oder Senf (v/g)	1,75
Original 1885-Burgersauce	2,00
BBQ-Sauce (v/g)	2,00
Aioli-Sauce	2,00
Frittensauce	2,00
Käsesauce (g)	2,00
Salsa-Sauce (v/g)	2,00
Teriyaki Sauce (v/g)	2,00
Trüffel-Mayonnaise (g)	2,75
HOT Sauce (scharf!) (v/g)	2,75
Sauce auf Wunsch extra scharf:	+0,75

Genießer Hinweis

Alle Speisen bereiten wir ohne Geschmacksverstärker, Farb- oder Konservierungsstoffe zu. Wir arbeiten eng mit unseren Lieferanten zusammen, um Euch Speisen in höchster Qualität anbieten zu können. Unser Burger-Rindfleisch empfehlen wir „zart-rosa“ (nicht blutig!) gegrillt zu genießen, damit sich der gesamte Geschmack entfalten kann.

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen, Zutaten oder Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Service Personal

Dessert

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

Hauskuchen

stk. / 4,50

„Süße Fritten“

4,90

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

„Mein Donut“ Manufaktur

Leckere Donuts, mit Glasur nach Wahl. Dazu reichen wir verschiedene Toppings zum selber „dekorieren“

Glasur: Schokolade | Karamell | Erdbeere

1 Stk. 4,90 | 3 Stk. 11,90

Dessertvariation „1885“

14,90

Eine bunte Platte an verschiedenen süßen Leckereien

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

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	
Apfelsaft, Orangensaft, Maracuja		3,90
Je Flasche	0,2l	4,25
Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water		
Je Flasche	0,25l	
Vilsa Gourmet (Medium o. Still)		3,50
Vilsa Gourmet Apfelschorle		3,90
Je Flasche	0,75l	
Vilsa Gourmet (Medium o. Still)		8,00



Hausgemachte Getränke

Je Glas	0,4l	4,75
Waldfrucht Eistee Zitronenlimonade Maracujalimonade		

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	6,90
Vanillemilchshake	6,90
Erdbeermilchshake	6,90
Aktions-Milchshake	6,90

Kaffeespezialitäten

Espresso	2,00
Café Crema	3,50
Café au Lait	3,90
Latte Macchiato	4,20
Cappuccino	3,70
*Sirup (verschiedene Sorten)	+ 0,50
Heiße Schokolade (hell oder dunkel)	3,50
*mit extra Sahne o. „Schuss“	+ 0,50
Tee (verschiedene Sorten)	3,50

Biere

BalzBraeu		0,33l	4,50
-Pils (4,9%)			
-IPA (5,7%)	BALZBRÄU		
	<small>ANNO 2016</small>		

Warsteiner	0,33l	3,90
-Pils oder Alkoholfrei		
-Radler Zitrone oder Alkoholfrei		

König Ludwig	0,5l	5,90
-Weißbier (Naturtrüb, dunkel oder alkoholfrei)		

Wein & Sekt

	0,2l Glas	0,75l Flasche
Weißwein (je Glas 0,2l)	6,25	20,75
Pinot Grigio, trocken		
Chardonnay, trocken		
Roséwein (je Glas 0,2l)	5,90	19,75
Rosato, trocken		
Rotwein (je Glas 0,2l)	6,25	20,75
Merlot, trocken		

Je Glas	
Aperol Spritz	7,90
Limoncello Spritz	7,90
Rosè Spritz	7,90
Lillet Wildberry	7,90

Sekt (je Glas 0,1l)	4,25
----------------------------	------

Shots

Jägermeister	2cl	3,00
Vodka 9 Mile	2cl	3,00
Fruchtig und Sauer	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. Lemon	(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