

1885 Die Burger

Bremens erste 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 von der AUETAL BEEF MANUFAKTUR aus Garrel, oder Wasserbüffel-Fleisch von BÜFFEL BILL



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

Alle Preise in €(Euro) & inkl. gesetzlicher MwSt. - Irrtümer / Änderungen vorbehalten
Stand 05/23

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.

Hamburger

9,75

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

Crispy Chickenburger

9,75

Das CRUNCHEd! Knusprig, frittiertes Hähnchenbrustfilet und Mayonnaise

CheesyCheeseburger

10,75

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

ChiliCheesyCheeseburger

12,25

Ay Caliente! Unser CheesyCheese mit richtig Feuer. Also wirklich SCHARF! Mit extra Jalapeños und unserer hausgemachten Habanero-Sauce.

Frittierter Friese | vegetarisch

10,75

Eigens paniertes und frittierter, friesischer Hirtenkäse-Patty mit Aioli-Sauce

Alle Preise in €(Euro) & inkl. gesetzlicher MwSt. - Irrtümer / Änderungen vorbehalten
Stand 05/23

Bacon Cheeseburger 12,75
Der All-Time-Favorite! Zart-rosa (medium) gegrilltes Beef, cremiger Cheddar, gekrönt von knusprigem Bacon und rauchiger BBQ-Sauce

TexMex-Burger | vegan & glutenfrei 11,00
Mit veganen und glutenfreien Kartoffelrösti statt Bun. Bratling aus Rote Bohnen und Mais, leicht pikant gewürzt, mit rauchiger BBQ-Sauce

Butchers Großer 16,75
Doppelt Hunger? Doppelt Beef, doppelt cremiger Cheddar und doppelt Bacon auf rauchiger BBQ-Sauce

Extras auf den Burger

-Portion kandierte Zwiebeln und/oder pikante Jalapeños	0,00
-Extra Scharf (ein Schuss Habanero Sauce)	0,50
-Extra Cheddar (Scheibe)	1,00
-Extra Spiegelei	1,50
-Extra Bacon	2,00
-Extra Patty	je Sorte 4,00
(Beef, paniertes Hirtenkäse, Crispy Chicken oder veganer TexMex-Bratling)	
-Extra Wagyu-Beef Patty	15,00
-Extra Lamm-Patty	12,00
-Extra Wasserbüffel Patty	12,00

Premium Burger

1885er

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

25,-

Lil'Mary

Mary hatte mal ein kleines Lamm...

Auf offener Flamme gegrilltes irisches Weidelammfleisch mit aromatisch herzhaften Blauschimmelkäse. Auf unserem hausgemachten Brioche Bun, karamellierte Zwiebel, Lollo Bionda, fruchtige Fleischtomate und Aioli-Sauce.

25,-

Buffalo B!

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, Lollo Bionda und eine fruchtige Tomaten-Basilikum Sauce.

25,-

Fullblood Wagyu

Bestes 100% Fullblood Wagyu-Fleisch, von Wagyu Auetal aus Garrel, auf Brioche Bun mit hausgemachter Trüffelmayonnaise und bunter Salatvariation, begleiten Euch zu diesem besonderen Burger

29,-

„Mein Burger“ Manufaktur

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

Grundpreis: 9,75

Welches Brot möchtest Du?

- Brioche
- Kartoffelrösti (glutenfrei/vegan) +1,50

Welches Patty?

- Beef (rare, medium oder well done)
- Wagyu-Beef +15,00
- Lamm oder Büffel +12,00
- Crispy Chicken
- Veganer TexMex-Bratling (glutenfrei)
- Panierter Vegetarischer Hirtenkäse +1,00

Möchtest du Käse auf den Burger

- Cheddar Scheibe +1,00

Welche Sauce soll auf den Burger (max 2 Saucen)

- Originale 1885-Burgersauce
- BBQ-Sauce
- Aioli-Sauce
- Käsesauce
- Frittensauce
- Salsa (vegan)
- Mayonnaise o. Ketchup o. 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 + 0,50
- Cheddar Scheibe + 1,00
- 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
- Paniertes vegetarischer Hirtenkäse + 4,00
- Wagyu Beef Patty + 15,00
- Wasserbüffel Patty + 12,00
- Lamm Patty + 12,00

Beilagen

Inklusive 1 Sauce nach Wahl

4,50

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

Mixed Fritten

8,50

1 Korb + 2 Sorten Beilagen-Pommes

+ 3 Saucen nach Wahl

(Süßkartoffelpommes-Aufpreis je Portion +1,50)

Fritten Bowl

19,00

(Inklusive 5 Saucen nach Wahl)

Alle vier Sorten Beilagen-Pommes, in einer großen Bowl

Fingerfood

- Chicken Nuggets
9er 4,50 oder 18er 8,50
- Chili-Cheese-Fries (sehr scharf !=wirklich!!) 6,00

Dip & Dressing

Mayonnaise, Ketchup oder Senf	1,50
Original 1885-Burgersauce	1,50
BBQ-Sauce(vegan)	1,50
Aioli-Sauce	1,50
Frittensauce	1,50
Käsesauce	1,50
Salsa-Sauce(vegan)	1,50
Mayonero	1,50
Trüffel-Mayonnaise	2,50
HOT Sauce (scharf!)(vegan)	2,50
Teriyaki Sauce(vegan)	1,50
Honig-Senf Dressing	1,50
Balsamico & Olivenöl	1,50

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 Personal

Dessert

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

Cheesecake Stk. / 4,25

Tartufo Classico o. Bianco 5,25

„Little Italy“ 9,00

Dessertvariation für eine große Naschkatze, oder für 2 zum Teilen

Softdrinks

Je Flasche	0,33l
Afri-Cola	3,75
Afri-Cola Zero	3,75
Bluna Orange	3,75
Bluna Zitrone	3,75
Bluna Mix	3,75
Hemelinger MALZ	3,75

Je Glas	0,2l
Vaihinger Apfelsaft oder Orangensaft	3,50

Je Flasche	0,25l
Vilsa Gourmet (Medium o. Still)	3,25
Vilsa Gourmet Apfelschorle	3,50

Je Flasche	0,75l
Vilsa Gourmet (Medium o. Still)	6,00

Hausgemachte Getränke

Je Glas 0,4l	4,25
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	5,75
Vanillemilchshake	5,75
Erdbeermilchshake	5,75
Aktions-Milchshake	5,75

Kaffeespezialitäten

Espresso	2,00
Café Crema	3,50
Café au Lait	3,50
Latte Macchiato	3,50
Cappuccino	3,50
Heiße Schokolade	3,50
*mit extra Sahne	+0,50
Tee (Schwarz-, Kräuter- oder Waldfruchttee)	3,50

Biere

<u>Warsteiner</u> (Je Flasche 0,33l)	3,75
-Pils (Mild)	
-Brewers Gold (mild-Hopfig)	
-Radler Zitrone (100% natürlich, spritzig)	
-Alkoholfreies Pils (100% Pilsgeschmack, erfrischend)	
-Alkoholfreies Radler Zitrone (100% natürlich, spritzig)	
<u>König Ludwig</u> (Je Flasche 0,5l)	5,75
-Weißbier (Naturtrüb, dunkel oder alkoholfrei)	
-Weizenbier (Schwarz)	

Wein & Sekt

	0,2l Glas	0,75l Flasche
<u>Weißwein</u> (je Glas 0,2l)	5,25	19,50
Pinot Grigio, trocken		
Chardonnay, trocken		
<u>Roséwein</u> (je Glas 0,2l)	5,75	21,50
Rosato, trocken		
<u>Rotwein</u> (je Glas 0,2l)	5,25	19,50
Merlot, trocken		
<u>Piccolo</u> (je Flasche 0,2l)	5,25	

Shots

Jägermeister	2cl	2,50
Vodka 9 Mile	2cl	2,50
Berentzen, div.	2cl	2,50
„Werder Schluck“	2cl	2,50
Sambuca	2cl	2,50
Mini Beer 43	3cl	3,50
Jägermeister Manifest	2cl	7,50

Longdrinks

Korn- Cola o. Bluna Orange (32%vol)	6,50
Weinbrand – Cola (28%vol)	6,50
Likör43 mit Milch (31%vol)	6,50
Bacardi- Cola o. Zitrone (37,5%vol)	7,50
Vodka – Lemon (37,5%vol)	7,50
Vodka – Cola (37,5%vol)	7,50
Capt'n Morgan – Cola (35%vol)	7,50
Gin Tonic (37,5%vol)	7,50
Whiskey- Cola (40% vol)	8,50