

SPEISEN & GETRÄNKE



essen - trinken - feiern



BEWERTEN SIE UNS AUF GOOGLE UND FACEBOOK

www.servus-bhv.de



essen - trinken - feiern

*W*illkommen im Servus,

dem Schauplatz der Münchner Gemütlichkeit!

Genießen Sie bayerische Schmankerl, frische Löwenbräu-Biere
und unsere außergewöhnliche Gastfreundschaft.

Wir sind täglich für Sie da,
um Sie mit einer vorzüglichen bayerischen Küche zu verwöhnen.

Aber wir haben uns nicht nur der Münchner
Wirtshauskultur verschrieben, sondern legen auch Wert auf
höchste Qualität in allen Bereichen. Dieses reicht vom
Service bis hin zu regionalen Produkten mit einer hohen Nachhaltigkeit.
Servus vereint Tradition, Moderne und Qualität zu
einem kulinarischen Erlebnis.

Servus - Das Wirtshaus am Theaterplatz
Theodor-Heuss-Platz 1-3 | 27568 Bremerhaven
Tel.: 0471 483 622 21
www.servus-bhv.de | info@servus-bhv.de



Leiden Sie unter Allergien oder
Unverträglichkeiten? Die Legende
zu den Allergenen und Zusatzstoffen
finden Sie auf der letzten Seite.



Are you suffering from allergies or
alimentary intolerances? The list
of allergens and additives can
be found on the last page.



Aus dem Suppenkessel

Soups

Kartoffel-Lauch-Suppe	7,90 €
mit Speck ^{2,3,4} und Croutons ^{a1} / wahlweise auch vegetarisch <i>Potato-Leek Soup with bacon and croutons / optionally also vegetarian</i>	
Hühnersuppe mit Fleischeinlage und Eierstich ^{a1,c,g}	7,90 €
<i>chicken soup with meat inlay and egg sting</i>	
Gulaschsuppe	8,50 €
<i>Gulash soup</i>	

Vegetarisch & Vegan

vegetarian & vegan

Allgäuer Käsespätzle	15,90 €
hausgemachte Spätzle ^{a1,c} Bergkäse ^g Emmentaler Käse Röstzwiebeln <i>homemade spaetzle^{a1} cheese from the Alps Emmental cheese roasted onions</i>	
Spätzle	15,90 €
mit saisonalem frischen Gemüse <i>spatzle with seasonal fresh vegetables</i>	
Currywurst (vegan) 2 Stück	15,90 €
mit Pommes oder Kartoffelecken Salat <i>2 sausage in curry sauce (vegan) with french fries or potato corners Salat</i>	
Burger (vegan)	16,90 €
mit Pommes oder Kartoffelecken Salat <i>with fries or potato wedges salad</i>	
Gefüllte Maultaschen ^{a1,c,g}	14,90 €
mit Kräuter-Knoblauchcreme <i>filled dumplings with herb garlic cream</i>	



Vegetarisch



Vegan



Frische Salate

Fresh Salad

Wirtshaus Salat

Blattsalate der Saison | Karotten | Tomaten | Gurken | Radieschen | Kürbiskerne
fresh seasonal lettuce | carrots | tomatoes | cucumber | radish | pumpkin seeds

15,50 €

Brez'n Salat

Eisberg | Gurken | Tomaten | Radieschen, geröstete Brezenwürfel
spinach | cucumber | tomatoes | radish | Croutons

14,90 €

Servus Gemüsegarten

Eisberg | Karotten | Tomaten | Petersilienwurzeln
Bohnen | Gurken | Radieschen | heiße Drillinge | Kräuterquark ^g
spinach | carrots | tomatoes | parsley root | beans | cucumber | radish | hot potatoes | quark with herbs

14,90 €

Caesar Salat

Römersalat | Kirschtomaten | Parmesan ^g | Cashewkerne ^{b5} | Croutons ^{a1} | Caesars-Dressing ^{g, j, 11}
Romaine lettuce | cherry tomatoes | Parmesan cheese | cashews | Croutons | Caesar Dressing

15,90 €

Alle Salate wahlweise mit:

all salads optionally with

Hähnchenbruststreifen (gegrillt) ... 4,80 €

chicken breast strips

Rinderstreifen (gegrillt) ... 6,50 €

beef strips

Garnelen ^b ... 6,50 €

prawns

Gebackener Ziegenkäse  ... 5,50 €

Baked goat cheese

Dressings zur Wahl:

Caesars-Dressing ^{g, j, 11}

Balsamico

Hausdressing

*Caesar dressing | balsamic dressing
house dressing*

SCHNITZEL DIENSTAG

Jeden Dienstag
die besten Schnitzel der Stadt!

17,17 €

NICHT IM
NOVEMBER UND
DEZEMBER
ERHÄLTLICH !

Wurst

Sausage

Bayerischer Wurstsalat 14,90 €

Lyoner Wurst^{2,3,8} | Gewürzgurken^{11,j,l} | Senfdressing^j Brot
Lyon sausage | mustard pickled cucumber | mustard | bread

Schweizer Wurstsalat 15,50 €

Lyoner Wurst^{2,3,8} | Emmentaler Käse^g | Gewürzgurke^{11,j,l} | Senfdressing^j Brot
Lyon sausage | Emmental cheese | pickled cucumber | mustard dressing | bread

Rostbratwürste (8 Stück) 16,50 €

Sauerkraut^{a1,c,g} | Kartoffelpüree^g | Schwarzbiersoße^{a1,i}
8 small bratwurst | sauerkraut | mashed potatoes | dark beer sauce

Rostbratwürste (12 Stück) 19,90 €

Sauerkraut^{a1,c,g} | Kartoffelpüree^g | Schwarzbiersoße^{a1,i}
12 small bratwurst | sauerkraut | mashed potatoes | dark beer sauce

Riesen Currywurst 17,50 €

riesen Currywurst | Pommes | Salat
giant currywurst | french fries | salad

Grüße aus dem Süden

Greetings from the south

Hausgemachter Obatzda 10,90 €

Brie^g | Frischkäse^g | Emmentaler^g | ofenfrische Laugenbretz'n^{a1} | Schmand
Brie | Emmental cheese | pretzel | sour cream

Bayerischer Leberkäse 16,90 €

Leberkäse^{c,i} | 2 Spiegeleier | Bratkartoffeln^{2,3,4}
meat loaf | 2 fried eggs | fried potatoes

Große Brez'n^{a1} 5,50 €

(V) mit gesalzener Butter^g
big pretzel with salty butter

Große Brez'n mit Käse^{a1} 6,50 €

(V) mit gesalzener Butter^g
big pretzel with salty butter and cheese



Burger Burger



Chili con Quinoa Vegan

mit Quinoa schwarzen Bohnen |
Kidneybohnen und leichter Paprikaschärfe
with quinoa black beans | kidney beans and light paprika

13,90 €

Crunchy Chicken Burger

saftige Hähnchenbrust knusprig paniert mit Kräuter-Knoblauch-Creme
juicy chicken breast, crispy breaded with herb garlic cream

14,90 €

Classic Cheese Burger

mit ca.* 200g saftigem Rindfleisch aus der Region und doppelt Irish Cheddar
with 200g juicy beef from the region and double Irish cheddar

14,50 €

Monster Burger

mit ca.* 400g saftigem Rindfleisch aus der Region, Double Irish Cheddar, und Bacon
with 400g juicy beef from the region and double Irish cheddar and bacon

19,90 €

Extra Bacon 2 Stück 1,60 €

Extra Cheddar 2 Stück 1,20 €

Beilagen supplements

Pommes frites	4,00 €
<i>Classic Fries</i>	
Bratkartoffeln	4,50 €
<i>fried potatoes</i>	
Kroketten	4,00 €
<i>Croquettes</i>	
Spätzle	4,00 €
<i>spaetzle</i>	

Kartoffelsalat	4,00 €
<i>potato salad</i>	
Geb. Champignons	5,50 €
<i>fried mushrooms</i>	
Spiegelei	2,00 €
<i>fried egg</i>	
Sauce Hollandaise	3,50 €
<i>hollandaise sauce</i>	

HAX'N MITTWOCH

Jeden Mittwoch
ran an die Haxe!

17,17 €

Servus Klassiker

Servus classic

Rumpsteak vom Weideochsen ca.* 250g geschmorte Zwiebeln Champignons Bratkartoffeln ^{2,3,4} Kräuterbutter ^g <i>Rumpsteak of the willow ox stewed onions mushrooms fried potatoes herb butter</i>	29,90 €
Gegrillte Schweinshaxe (Regional ca.* 800g) Sauerkraut ^{a1,c,g} oder Apfelrotkohl ^{a1,g} Knödel ^{a1,c} Schwarzbier-Soße ^{a1,i} <i>grilled pork knuckle Brie red cabbage with apple or sauerkraut dumpling dark beer sauce</i>	23,90 €
Wiesenteller (ofenfrischer Krustenbraten) Apfelrotkohl ^{a1,g} oder Sauerkraut ^{a1,c,g} Kartoffelklöße ^{a1,c} Schwarzbier-Soße ^{a1,i} <i>pork roast red cabbage with apple or sauerkraut potato dumpling dark beer sauce</i>	24,50 €
Großes Münchner Schnitzel ^{a1,c} Schweineschnitzel (paniert) Pommes Frites Salat <i>breaded pork schnitzel French fries salad</i>	19,90 €
Bergsteiger Schnitzel Kalbsschnitzel in Emmentaler-Käsehülle ^{a1,c,g} gebratene Champignons Sauce Hollandaise Kroketten <i>veal cutlet breaded with Emmental cheese fried mushroom sauce Hollandaise croquettes</i>	26,50 €
Original Wiener Schnitzel ^{a1,c} großes Kalbsschnitzel Preiselbeeren Kartoffel-Gurkensalat <i>veal cutlet cranberries potato cucumber salad</i>	24,90 €
Hähnchenfilet „Saltimbocca Art“ mit Schinken und Salbei Gemüse geträufelter Kartoffelstampf <i>with fresh ham and sage vegetables truffled mashed potatoes</i>	23,50 €
Prinzregententeller 3 Schweinemedaillons Champignonrahmsoße ^{a1} Bratkartoffeln ^{2,3,4} <i>3 pork fillet medallions mushroom sauce fried potatoes</i>	23,90 €

* Alle Grammangaben ausgehend vom Rohgewicht



Aus der Region

From the region



Matjesfilets (3 Stück) <small>11,a,c,d,g,i,j</small>	17,50 €
mit Speckbohnen <small>2,3,4</small> Bratkartoffeln <small>2,3,4</small>	
<i>3 young herring beans with bacon fried potatoes</i>	
Kartoffel-Rösti mit Lachs	19,50 €
Räucherlachs <small>d</small> Kräuterschmand <small>g</small> Beilagensalat	
<i>hash browns smoked salmon sour cream salad</i>	

Fischspezialitäten

fish specialties

Backfisch in Bierteig	22,50 €
mit Bratkartoffeln Remoulade Salatbeilage	
<i>Baked fish in beer batter Fried potatoes</i>	
<i>tartar sauce salad</i>	
Gebratenes Forellenfilet	22,50 €
mit Salzkartoffeln Gemüse	
<i>Fried trout fillet with boiled potatoes and vegetables</i>	
Gebratenes Lachsfilet	26,50 €
mit Kartoffelstampf Gemüse	
<i>Roasted salmon filet with mashed potatoes and vegetables</i>	
Garnelenpfanne	25,90 €
mit Gemüse Brot Aioli	
<i>baked prawns with vegetable ,bread and aioli</i>	



19,19 €

Kinderecke (nur für Kinder bis 14 Jahre!)

Kid's corner (only for children up to 14 years!)

Nürnberger Bratwürste (4 Stück) 3,4,8,f,g,i,j

Kartoffelpüree g

4 Nuremberger rib steak sausage | mashed potatoes



8,90 €

Kleines Schnitzel a1,c

Pommes Frites

cutlet | french fries

8,90 €

Steppkes Leberkäs c,i

Spiegelei | Kartoffelpüree g

beef and pork loaf | fried egg | mashed potatoes



9,90 €

Kartoffel- oder Knödel a1,c

Bratensoße a1,g

Potato or dumpling with gravy



4,50 €

Chicken Nuggets a1,c

mit Pommes Frites

Chicken nuggets with french fries



8,90€



Desserts

Dessert

Kaiserschmarrn a1,c,g

Pflaumenkompott | Vanilleeis g | frisches Obst

Kaiserschmarrn | plum compote | vanilla ice cream | fresh fruits

8,90 €

Wiener Apfelstrudel a1

Vanilleeis g | Sahne g

Viennese apfelstrudel with vanilla ice cream | cream

7,90 €

*Das schenkt man gerne:
Ein Gutschein vom Servus!*



Besuchen Sie uns
auf Instagram
und Facebook!

Tapas Vegan / Vegetarisch

Tapas Vegan / Vegetarian

nicht erhältlich im
November + Dezember

Eingelegte Oliven		5,70 €
<i>pickled olives</i>		
Gebratene Champignons		5,50 €
<i>fried mushrooms</i>		
Pimientos de Padron		5,70 €
Galizische grüne Minipaprika mit Meersalz		
<i>Pimientos with sea salt</i>		
Gefüllte Kirschpaprika		4,90 €
mit Frischkäse		
<i>cherry peppers stuffed with cheese</i>		
Manchego Käse		6,50 €
<i>Manchego cheese</i>		
Rökjes (Räucherkartoffeln)		4,50 €
<i>smoked potato</i>		



Tapas Tapas

Chorizo	7,50 €
<i>Chorizo</i>	
Hähnchenspieße Yakitori	6,50 €
<i>chicken skewers yakitori</i>	
Datteln im Speckmantel	7,50 €
<i>dates wrapped in bacon</i>	
Gambas in Knoblaucholivenöl	9,50 €
<i>Prawns in garlic olive</i>	
Calamari fritti	4,50 €
<i>Calamar fried</i>	
Rinderhackbällchen in Tomaten-Sauce	6,90 €
<i>Beef meatballs in tomato sauce</i>	

Plato de tapas variadas

Verschiedene kalte Tapas,
dazu Aioli und Brot
*Various cold tapas, with
aioli and bread*

17,90 €

Plato de tapas

variades „cocinero“

Verschiedene kalte und warme Tapas,
dazu Aioli und Brot
*Various cold and warm tapas,
with aioli and bread*

23,90 €

Plato de Servus

Verschiedene warme Tapas,
dazu Aioli und Brot
*Various warm tapas,
with aioli and bread*

25,90 €

Unsere Dips

Dips

Aioli <i>Aioli</i>	2,50 €
Guacamole <i>Guacamole</i>	3,00 €
Barbecue <i>Barbecue</i>	2,50 €
Salsa Picante <i>Salsa picante</i>	2,50 €
Salsa Fresca <i>Salsa fresca</i>	2,50 €
Sweet Chilli <i>Sweet chilli</i>	2,50 €



O'zapft is

Löwenbräu Pils a1,a3

edles Premium Pils aus München, hellgelb,
feinherb mit ausgeprägtem Hopfenaroma (4,9% vol.)
*elegant Premium Pils from Munich, bright yellow,
fine-bodied with a distinctive hop aroma*



4,00 €

Löwenbräu Hell a3

eine Spur malzig, rein frisch, würzig,
milde Hopfenbittere (5,2% vol.)
*a trace malty, pure fresh, spicy,
mild hop bitter*



5,90 €

Franziskaner Weißbier Hell a1

harmonische Frucht, einen Hauch
von Bananen und Zitrusfrüchten (5,0% vol.)
*harmonious fruit, a hint of bananas
and citrus fruits*



10,80 €

Russ'n a1, 3

unser Franziskaner mit Zitronenlimonade (2,6% vol.)
our Franziskaner with lemonade

Löwenbräu Dunkel a3, 3

ausgeprägt malzig, kräftig, wenig Hopfen,
karamellartig und leicht süßlich (5,5% vol.)
*distinct malty, powerful, little hops,
caramel-like and slightly sweet*

Flaschenbiere

Franziskaner Weißbier Dunkel <small>a1</small> (5% vol.)	0,5 l	5,90 €
Noten von frischem Brot, Nüssen und Karamell <i>notes of fresh bread, nuts and caramel</i>		
Franziskaner Weißbier Kristallklar <small>a1</small>	0,5 l	5,90 €
trocken, fruchtig und mild-herb im Nachtrunk (5% vol.) <i>dry- fruity and mild- dry in the finish</i>		
Franziskaner Alkoholfrei <small>a1</small> (0,5 % vol.) <i>Naturtrübes Weißbier</i>	0,5 l	5,90 €
Beck's Blue <small>a3</small> (0,5 % vol.)	0,33 l	4,00 €

Prickelndes / Sparkling

Hugo	6,50 €
Minze Limetten Holundersirup Prosecco Soda <i>mint lime elderflower syrup prosecco soda</i>		
Aperol Spritz	6,50 €
Aperol Prosecco Soda Orange <i>aperol prosecco soda orange</i>		
Martini Fiero Tonic <i>Martini Fiero Tonic Water</i>	6,50 €
Prosecco <i>Prosecco</i>	0,1 l 4,90 €	0,75 l 36,50 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,9} Fanta ^{g,1,3} Sprite Mezzo Mix ^{g,1,3,9}	0,33 l	4,00 €
Zero			
Fuzetea Peach / Lemon	0,3 l	4,00 €
Magnus Mineralwasser / Still	0,2 l	3,00 €
<i>mineral water</i>			
Magnus Mineralwasser / Still	0,7 l	7,50 €
<i>mineral water</i>			
Almdudler (Kräuterlimonade)	0,35 l	4,00 €
<i>herbal lemonade</i>			
Bitter Lemon ^{3,10} Tonic Water ¹⁰ Ginger Ale ¹	0,2 l	3,50€
Vitamalz ^{1, a3}	0,33 l	4,00 €
Red Bull	0,25 l	4,50 €

Säfte, Nektare und Schorlen

	0,3 l	0,5 l
Pfirsichnektar / <i>Peach nectar</i> /	3,90 €	4,90 €
Orangensaft / <i>orange juice</i> /	3,90 €	4,90 €
Maracujanektar / <i>passion fruit</i> /	3,90 €	4,90 €
Naturtrüber Apfelsaft / <i>apple juice</i> /	3,90 €	4,90 €
Klarer Apfelsaft / <i>clear apple juice</i> /	3,90 €	4,90 €
Bananennectar ³ / <i>banana nectar</i> /	3,90 €	4,90 €
Kirschsaft / <i>cherry juice</i> /	3,90 €	4,90 €
Johannisbeersaft ³ / <i>currant juice</i> /	3,90 €	4,90 €
Traubensaft / <i>grape juice</i> /	3,90 €	4,90 €
Rhabarbersaft / <i>rhubarb juice</i> /	3,90 €	4,90 €
Ananassaft ³ / <i>pineapple juice</i> /	3,90 €	4,90 €
Fruchtsaftschorle / <i>fruit juice spritzer</i> /	3,90 €	4,90 €



Heiße Getränke / Hot drinks

Becher Kaffee Crema <i>mug of coffee</i>	3,80 €
Cappuccino ^{g, 9}	4,20 €
Latte Macchiato ^{g, 9}	4,50 €
Milchkaffee ^{g, 9} <i>coffee with milk</i>	4,50 €
Espresso	2,70 €
Doppelter Espresso ⁹ <i>espresso double</i>	3,80 €
Espresso Macchiato ^{g, 9}	3,00 €
Heiße Schokolade mit Sahne ^g <i>hot chocolate with cream</i>	4,50 €
Toppings	
mit Sirup: Haselnuss ^{b2,1,2} Mandel Vanille ² oder Karamell ¹	
<i>with syrup: hazelnut almond vanilla or caramel</i>	0,50 €
mit Schuss: Amaretto ^{b1} Baileys ^{1,9} oder Kahlua ^{1,9}	
<i>with a shot of: Amaretto Baileys or Kahlua</i>	2,50 €

Glas Tee diverse Bio Sorten 3,30 €

Cup of tea various organic varieties

Pfefferminze, Früchtetee, Grüner Tee, Rooibos Vanille, Darjeeling
peppermint, fruit tea, green, Rooibos Vanille, Darjeeling



Allergene und Zusatzstoffe

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. in EUR. | All prices in EUR including VAT.

Bilder in dieser Karte sind Serviermuster. | Pictures in this menu are serving examples.

Alle Speisen können Spuren von Gluten(a), Ei(c) und Laktose(g) enthalten.

All foods may contain traces of gluten(a), egg(c) and lactose(g).

Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Produkte, die Allergene oder Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet: (a) enthält Gluten diverse / in Spuren (a1) enthält Gluten Weizen, (a2) enthält Gluten Roggen, (a3) enthält Gluten Gerste, (a4) enthält Gluten Hafer, (b) enthält Schalen / Krebstiere, (c) enthält Hühnereier, (d) enthält Fische, (e) enthält Erdnüsse, (f) enthält Sojabohnen, (g) enthält Milch / Laktose, (h) enthält Schalenfrüchte diverse / in Spuren, (h1) enthält Mandeln, (h2) enthält Haselnüsse, (h3) enthält Walnüsse, (h4) enthält Cashewnüsse, (h5) enthält Pecannüsse, (h6) enthält Paranüsse, (h7) enthält Pistazien, (h8) enthält Macadamianüsse, (i) enthält Sellerie, (j) enthält Senf, (k) enthält Sesamsamen, (l) enthält Schwefeldioxid / Sulfite, (m) enthält Lupinen, (n) enthält Weichtiere / Mollusken, (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig, (11) mit Süßungsmittel, (12) enthält eine Phenylalaninquelle, (14) mit Taurin

List of additives: We prepare our products with utmost care. Products that contain additives or allergens are marked accordingly: (a1) gluten wheat, (a2) gluten rye, (a3) gluten barley, (a4) gluten oat, (b) crustaceans and products thereof, (c) eggs and products thereof, (d) fish and products thereof, (e) peanuts and products thereof, (f) soybeans and products thereof, (g) milk and products thereof including lactose, (h) contains traces of various nuts, (h1) almonds, (h2) hazelnuts, (h3) walnuts, (h4) cashews, (h5) pecan nuts, (h6) Brazil nuts, (h7) pistachios, (h8) macadamia nuts, (i) celery and products thereof, (j) mustard and products thereof, (k) sesame seeds and products thereof, (l) sulphites, (m) lupine and products thereof, (n) molluscs and products thereof, (1) with colour, (2) with preservative, (3) with antioxidant, (4) with flavour enhancer, (5) sulfurated, (6) blackened, (7) waxed, (8) with phosphate, (9) with caffeine, (10) with quinine, (11) with sweetener(s), (12) contains a source of phenylalanine, (14) with taurine



Spezialitäten

Specialties

Bärwurz	(Alc. 38% Vol.)	2 cl	3,20 €
Blutwurz	(Alc. 50% Vol.)	2 cl	3,20 €
Enzian	(Alc. 38% Vol.)	2 cl	3,20 €
Grappa Andrea da Ponte	(Alc. 42% Vol.)	2 cl	3,90 €



Obstbrände von Alpen Schnaps

Herbs

Marille	(Alc. 34% Vol.)	2 cl	3,20 €
Williamsbirne	(Alc. 40% Vol.)	2 cl	3,20 €
Obstler	(Alc. 40% Vol.)	2 cl	3,20 €
Haselnuss ^{b2}	(Alc. 35% Vol.)	2 cl	3,20 €
Himbeere	(Alc. 35% Vol.)	2 cl	3,20 €



Liköre Sprits & Aquavit

Baileys ^{1,9}	(Alc. 17% Vol.)	2 cl	3,50 €
Amaretto ^{b1}	(Alc. 25% Vol.)	2 cl	3,50 €
Kahlua ^{1,9}	(Alc. 20% Vol.)	2 cl	3,50 €
Nuts & Nougat	(Alc. 17,5% Vol.)	2 cl	3,50 €



Kräuter Herbs

Ramazzotti Amaro (Mit Eis und Zitrone)	(Alc. 30% Vol.)	4 cl	4,50 €
Jägermeister	(Alc. 35% Vol.)	2 cl	3,00 €



Klare und Aquavit

Sprits & Aquavit

Weizenkorn ^{a1}	(Alc. 32% Vol.)	2 cl	2,50 €
Jubiläums Aquavit	(Alc. 40% Vol.)	2 cl	3,30 €
Linie Aquavit	(Alc. 41,5% Vol.)	2 cl	3,50 €
Malteserkreuz Aquavit	(Alc. 40% Vol.)	2 cl	3,30 €
Cazadores Tequila	(Alc. 40% Vol.)	2 cl	3,50 €



Cocktails

Mojito

Rum | Limetten | brauner Rohrzucker | Lime Juice | Minze | Soda

Rum | fresh limes | brown sugar | lime juice | mint | soda

7,90 €

Caipirinha

Cachaca | Limetten | brauner Rohrzucker | Limejuice

Chachaca | fresh limes | brown sugar | lime juice

7,90 €

Caipiroska

Vodka | Limetten | brauner Rohrzucker | Limejuice

Vodka | fresh limes | brown sugar | lime juice

7,90 €

Tequila Sunrise

Tequila Silver | Orangensaft | Grenadine

Tequila Silver | Orange juice | Grenadine

7,90 €

Servus Fizz

Gin | Frisch gepresster Zitronensaft | Läuterzucker | Soda

Gin | fresh limonade | sugar syrup | soda

7,90 €

Sex on the Beach

Vodka | Peach Tree | Zitronensaft | Cranberrysaft | Grenadine | Orangensaft

vodka | peach tree | lemon juice | grenadine | cranberry juice | orange juice

7,90 €

Pimm's Cup

Pimm's | saisonale Früchte | Ginger Ale ¹

Pimm's | seasonal fruits | ginger ale

7,90 €

Piña Colada

weißer Rum | Ananassaft | Kokosnusscreme | Sahne

white rum | pineapple juice | coconut cream | cream

7,90 €

Lights of Havana

Malibu | Melonenlikör | Zitronensaft | Orange | Ananas | Lime Juice

Malibu | Melon Liqueur | Lemon juice | Orange | Pinapple

7,90 €

Cuba Libre

Rum | Limetten | brauner Rohrzucker | Cola

Rum | Limes | brown cane sugar | cola

7,90 €

Alkoholfreie Cocktails



Fresh and Fruity

Mangosirup | Zitronensaft | Lime Juice | Orangensaft | Maracujanektar

mango syrup | lemon juice | orange juice | maracuja nectar

6,90 €

Ipanema

Limetten | brauner Rohrzucker | Limejuice | Ginger Ale ¹

fresh lime | brown sugar | lime juice | ginger ale

6,90 €

Mosquito

Limetten | frische Minze | brauner Rohrzucker | Lime Juice | Ginger Ale ¹

fresh limes | fresh mint | brown sugar | lime juice | ginger ale

6,90 €

Virgin Colada

Kokosmilch | Ananassaft | Sahne

coconut milk | pineapple juice | cream

6,90 €



Longdrinks

VODKA

Below 42

(Alc. 40% Vol.) 4 cl 4,90 €

RUM

Malibu Caribbean Rum

(Alc. 21% Vol.) 4 cl 4,90 €

Havana Club 3 anos

(Alc. 37,5% Vol.) 4 cl 6,20 €

Havana Club 7 anos

(Alc. 40% Vol.) 4 cl 6,90 €

Bacardi Carta Blanca

(Alc. 37,5% Vol.) 4 cl 5,50 €

Bacardi Anejo Cuatro

(Alc. 40% Vol.) 4 cl 6,90 €

WHISK(E)Y

Johnnie Walker Red Label

(Alc. 40% Vol.) 4 cl 5,50 €

Jack Daniel's

(Alc. 40% Vol.) 4 cl 6,20 €

Ballantines

(Alc. 40% Vol.) 4 cl 5,50 €

Chivas Regal

(Alc. 40% Vol.) 4 cl 7,50 €

Tullamore Dew

(Alc. 40% Vol.) 4 cl 5,30 €

Lagavulin

(Alc. 43% Vol.) 4 cl 12,20 €

Southern Comfort

(Alc. 43% Vol.) 4 cl 5,90 €

GIN

The Duke Bavarian Gin

(Alc. 45% Vol.) 4 cl 6,50 €

Bombay Sapphire

(Alc. 40% Vol.) 4 cl 6,50 €

Monkey 47

(Alc. 47% Vol.) 4 cl 8,90 €

COGNAC & BRANDY

Springer Urvater

(Alc. 28% Vol.) 2 cl 2,50 €

Hennessy

(Alc. 40% Vol.) 2 cl 3,50 €

Cardenal Mendoza

(Alc. 40% Vol.) 2 cl 3,90 €

Aufpreis für reguläre Softdrinks 2,50 €
Surcharge regular soft drinks

Aufpreis bei Red Bull ^{1,9,11,14} 4,00 €
surcharge Red Bull



Weißwein

White wine

Bacchus /halbtrocken/ ⁵ (13,0 % vol.)	0,2 l	6,50 €
VdP Weingut Zur Schwane - Franken Aromen von Holunderblüten, Kräutern und Muskat, süffig <i>aromas of elderberry blossoms, herbs & mustard, very drinkable</i>		
Grauburgunder /trocken/ ⁵ (12,5% vol.).....	0,2 l	6,50 €
Weingut Sonnenhof - Württemberg Aromen von gelben Früchten, leicht nussig, milde Säure <i>aromas of yellow fruits, slightly nutty, mildly sour</i>		
Chardonnay Studier /trocken/ ⁵ (13,0% vol.)	0,2 l	6,50 €
Weingut Studier - Pfalz milde Säure, frisch, cremige Art <i>mildly sour, fresh, creamy</i>		
Riesling Erbacher Honigberg QbA /halbt./ ⁵	0,2 l	6,50 €
Winzer von Erbach eG - Rheingau (12,5% vol.) harmonisch, saftige Fruchtaromen von Apfel und Pfirsich <i>harmonious, juicy fruit aromas of apple and peach</i>		
Müller Thurgau QbA /trocken/ ⁵ (12,0% vol.)	0,2 l	6,50 €
Badischer Winzerkeller - Baden leicht, vollmundig, fruchtig, angenehme Säure und Süße <i>light, full-bodied, fruity, pleasant sourness and sweetness</i>		
Sissi & Franz /lieblich/ ⁵ (11% vol.)	0,2 l	6,50 €
Weingut Hammel - Pfalz Harmonische Frucht gepaart mit eleganter Restsüße <i>Harmonious fruit paired with elegant residual sweetness</i>		
Weißweinschorle ⁵	0,2 l	6,50 €

Gerne servieren wir Ihnen
auch Weine in einer Karaffe 0,5 l

————— 14,50 € ———

Flaschenwein 0,7 l
rot / weiß / rose
————— 32,00 € ———



Rotwein

Red wine

Trollinger mit Lemberger /feinherb/ ⁵	0,2 l	6,50 €
Weingut Sonnenhof - Württemberg (11,5% vol.)		
blumige Note, milde Säure, weiche Tannine, vollmundig <i>floral notes, mildly sour, soft tannins, full-bodied</i>		
Dornfelder /trocken/ ⁵ (13,5% vol.)	0,2 l	6,50 €
Weingut Studier - Pfalz		
würzige Note, kräftige Struktur, samtige Art <i>spicy notes, powerful structure, velvety style</i>		
Schwarzriesling Kabinett /halbtrocken/ ⁵	0,2 l	6,50 €
Fleiner Kirchenweinberg (11,5% vol.)		
Weingut Schloss Affaltrach - Württemberg		
feinduftig, zart, harmonisch <i>delicate, harmonious</i>		
Spätburgunder QbA /trocken/ ⁵ (12,5% vol.)	0,2 l	6,50 €
Weingut Wasenweiler - Baden		
angenehme Tanninstruktur, weich & rund mit Fülle und Wärme <i>pleasant tannin structure, soft and round with fullness and warmth</i>		
Sissi & Franz /lieblich/ ⁵ (11% vol.)	0,2 l	6,50 €
Weingut Hammel - Pfalz		
Harmonische Frucht gepaart mit eleganter Restsüße <i>Harmonious fruit paired with elegant residual sweetness</i>		
Rotweinschorle ⁵	0,2 l	6,50 €

Roséwein

Rose wine

Heroldrebe Rose ⁵ /lieblich/ (11,5% vol.)	0,2 l	6,50 €
Weingut Studier - Pfalz		
Aromen von Rosenblüten und Erdbeere, wenig Säure, mild, fruchtbetont <i>aromas of rose blossoms and strawberries, slightly sour, mild, fruity</i>		
Roseschorle ⁵	0,2 l	6,50 €

Gerne servieren wir Ihnen
auch Weine in einer Karaffe 0,5 l

14,50 €



SÄISONANGEBOTE

Kohl & Pinkel

GRÜNKOHL

mit Speck, Kochwurst, Pinkelwurst und Kasseler
dazu Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln

GRÜNKOHL ZUM SATTESSEN

ab 10 Personen / Nur auf Vorbestellung

Begrüßungsschnaps

Hochzeitssuppe mit Hühnerfleisch,
Eierstich und Gemüse

Grünkohl mit Speck, Kochwurst,
Pinkelwurst und Kasseler
dazu Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce

SPARGEL

Feine Spargelsuppe
mit Spargelstücken und Croûtons

Portion Spargel

ca. 250 g mit Kartoffeln und wahlweise
mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise

Portion Spargel

ca. 500 g mit Kartoffeln und wahlweise
mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise

Wählen Sie zu Ihrem Spargelgericht....

- | | |
|--------------------------------------|---|
| ⊕ Portion Rührei | ⊕ Kleines Schnitzel (paniert) ca. 130g |
| ⊕ Geräucherten Landschinken ca. 100g | ⊕ Krustenbraten ca. 120g |
| ⊕ Räucherlachs ca. 100g | ⊕ Kleines Wienerschnitzel ca. 120g |
| ⊕ Lachsfilet gegrillt ca. 125g | ⊕ Kleines argentinisches Rumpsteak ca. 180g |

Feiern in Servus

Welchen Anlass auch immer
Sie in bester Gesellschaft verbringen möchten,
bei uns sind Sie an der richtigen Stelle.

• Familienfeiern • Hochzeiten • Taufen
Geburtstage & Jubiläen • Betriebsfeiern
Sommerfeste • Weihnachtsfeiern • Betriebsausflüge
Vereins- und Jahresabschlussfahrten

Ganz wie Sie es wünschen !



Servus - Das Wirtshaus am Theaterplatz
Theodor-Heuss-Platz 1-3 | 27568 Bremerhaven
Tel.: 0471 483 622 21
www.servus-bhv.de | info@servus-bhv.de

