

Willkommen im O's

Oberneulander Landstraße 43 · 28355 Bremen · Tel: 0421-364 85 37 · www.oberneulanders.de
Öffnungszeiten: 6 Tage in der Woche (Dienstag Ruhetag), durchgehend warme Küche von 12:00 bis 22:00 Uhr



Bitte bewerten
Sie uns!

Warme & kalte Vorspeisen

-  Bruschetta^{e,f} 9,70 €
angeröstetes Ciabatta belegt mit Tomate, Basilikum, Knoblauch und einem Hauch von Olivenöl
-  Knoblauchbrot^{b,d,e,f} 11,70 €
hausgemachtes Pizzabrot gebacken mit Schafskäse, Sesam, Oliven¹ und Peperoni
-  O's gebackener Schafskäse^{1,b,e,f} 11,70 €
in Tomatensauce gebacken - mit frischen Tomaten, schwarzen oliven und hausgemachten Brötchen
- Gambas al Ajillo^{b,f,g,h,k} 14,60 €
5 gebratene Gambas in Oliven-Knoblauchöl, dazu Kräuterbaguette
- Gemischter Antipasti-Teller^{b,c,d,e,h,i,k,f,g} 14,70 €
-  Kleiner Beilagensalat^{f,g} 4,70 €
mit allem Drum und Dran. Dazu Vinaigrette.

Suppen

Dazu reichen wir hausgebackene Brötchen^{e-1}

-  Tomatencremesuppe^{b,e,f,i} 7,40 €
mit Sherry verfeinert, Parmesan Chips, Basilikum und einer Sahnehaube
-  Indische Rote Linsensuppe^f (vegan) 8,20 €
leichte Schärfe - mit Kokosmilch, Roten Linsen, Curryblättern und unserer eigenen indischen Gewürzmischung
- Fruchtige Curry-Cocos-Suppe^{c,f,h} 8,40 €
mit Gambaspieß

Bowls

Unsere kulinarischen Schalen für eine Portion Gesundheit und Glück.

-  Eine Schüssel voller Freude & Harmonie^{7,b,e,f,g} 16,40 €
Wildsalat, Babyspinat, Rote Bete Würfel, Quinoa, Ziegenkäse, Edamame, Balsamicocrème
- Eine Schüssel sanfte Meeresbrise^{b,c,f,g,i} 18,70 €
Wildsalat, 3 Gambas, Avocado, angemachter grüner Spargel, Couscous, grüne Oliven, geröstete Mandelkerne, Edamame, Knoblauchcrème, Chiasamen
- Eine Schüssel Wohlgefühl^{b,e,f,g,i} 18,70 €
Römersalat, gebratene Hähnchenbruststreifen, Grana Padano (18 Monate gereift), Quinoa, Croûtons, klassisches Caesar's Dressing
- Eine Schüssel Kraft und Energie^{7b,f,g,k} 18,70 €
Wildsalat, Lachsfilet Stücke, gegrillter grüner Spargel, Kartoffeln, grüne Oliven, Edamame, Zitronenvinaigrette
-  Mediterrane Lamm Bowl^{b,e,f,g} 20,00 €
mit gegrillten Lammfiletstreifen, Babyspinat, Wildkraut-salat, Couscous, Granatapfel und Joghurt-Minz Dressing

Pizzen

Unsere Tomatensauce wird mit Olivenöl verfeinert.

-  Pizza Margherita^{b,e,f,g} 12,00 €
Tomatensauce, Gouda⁸, Mozzarella⁸ und ein Schuß Olivenöl
- Pizza Salami^{b,e,f,g,m} 13,40 €
Tomatensauce, Gouda⁸, Mozzarella⁸, Salami^{3,8}
- Pizza Prosciutto^{a,b,e,f,g} 14,00 €
Tomatensauce, Gouda⁸, Mozzarella⁸, saftiger Hinter-schinken^{2,8} (von Fleischerei Safft)
- Pizza Hawaii^{a,b,e,f,g} 14,70 €
Tomatensauce, Gouda⁸, Mozzarella⁸, saftiger Hinter-schinken^{2,8} (von Fleischerei Safft), Ananas
- Pizza Mafiosi^{b,e,f,g} 15,40 €
Tomatensauce, Gouda⁸, Mozzarella⁸, Salami^{3,8}, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch
-  Pizza Verdure^{b,e,f,g} 16,00 €
Tomatensauce, gegrilltes Gemüse, grüner Spargel, Parmesan
- Pizza Tonno^{b,e,f,g,k} 15,30 €
Tomatensauce, Käse⁸, Thunfisch, Zwiebeln, Peperoni
- Pizza Toscana^{b,e,f,g} 17,00 €
Tomatensauce, scharfe italienische Wurst, schwarze Oliven¹, Buffalo Mozzarella, mit Bruschetta verfeinert
- Pizza Venezia^{b,e,f,g} 17,80 €
Tomatensauce, Käse⁸, Parmaschinken (9 Monate gereift), getrockneter Basilikum, frische Tomaten, rosa Champig-nons, Rucola, Parmesan (18 Monate gereift)

Frische Pasta

Dazu reichen wir unseren 18 Monate gereiften Grana Padano.

-  Pasta Aglio Olio^{a,c,e,i,f} 14,40 €
mit Knoblauch, Olivenöl, milder Peperoni und Petersilie
- Spaghetti Carbonara^{b,e,i,f} 16,20 €
mit Schinken^{2,8} (von der Fleischerei Safft) und Bio-Ei
- Der Klassiker^{b,e,f} 16,80 €
Spaghetti mit Bolognese aus argentinischem Rindersteak, serviert mit Parmesan
- Rigatoni Maishähnchen^{b,e,f} 18,00 €
Rohrnudeln, Hähnchenbruststreifen, Champignons und Erbsen in Béchamel-Parmesansauce
- Lasagne à la Sorentina^{b,e,f,g} 18,00 €
Nudelblätter, Hackfleisch aus Lamm und Rind, Schafskäse und frische Tomaten in Béchamelsauce, mit Käse⁸ überbacken
-  Lasagne Verdure^{b,e,f,g} 18,00 €
Geschichtete Nudelblätter mit versch. frischem und gegrilltem Gemüse und Schafskäse, gebettet auf Tomaten-Béchamelsauce, danach mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken

Bandnudeln Lachs^{b,e,f,g,k} 21,00 €
sautierte Bandnudeln mit gebratenen Lachswürfeln, dazu
Blattspinat in Limetten-Safransauce

O's Gambas Pasta^{b,e,f,i} 21,00 €
Bandnudeln mit gebratenen Gambas auf einer leichten
Sahnesauce aus frischem Basilikum, Zitrone, Knoblauch
und Weißwein

Pasta Argentina^{b,e,f,i} 21,00 €
frische Spaghetti mit gebratenen Rindersteakstreifen,
Champignons, Zwiebeln und Paprika in Cognac-Rahmsauce

Fisch & Co.

Lachsfilet gegrillt^{7,b,f,g,k} (ca. 230 g) 25,70 €
an Chili-Zitronen-Sauce, Bratkartoffeln und Salatbeilage

Dorade Royal Filet^{b,e,f,g,k} 25,70 €
gebratene Filets an Safransauce mit sautiertem Spinat,
Basmatireis und Beilagensalat

Riesengarnelen^{b,f,g,h} 25,70 €
8 Stück vom Grill auf buntem Salat mit Bratkartoffeln und
Aioli-Dip

Fleisch

Alle Fleischgerichte werden mit einem Beilagensalat
serviert. (Ausgenommen Bremer Knipp und Burger.)

Bremer Knipp^{e,f,g,9} (von Fleischerei Safft) 15,60 €
in der Pfanne serviertes, kross gebratenes Knipp mit deftigen
Bratkartoffeln, Gewürzgurke⁷ und Apfelmus

Marinierte Hähnchenbrust Hawaii^{b,e,f,9} 21,70 €
gegrillte Hähnchenbrust an leicht pikanter Currysauce,
mit verschiedenen, süßlichen Früchten und Safranreis

 Marinierte Hähnchenbrust^{b,e,f,9} 24,00 €
gegrillte Hähnchenbrust an Café de Paris Sauce,
mit geschwenktem Spinat und Röstitalern

Kalbsleber „Berliner Art“^{e,f,g} (von Fleischerei Safft) 26,60 €
gebraten mit glacierten Apfelspalten und Zwiebeln, dazu
Kartoffelpüree

 Kalbsbäckchen^{e,f,g} (von Fleischerei Safft) 28,00 €
im Steinofen gegart - mit Primitivo geschmorte irische
Kalbsbäckchen, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree

Schweinemedallions Champignon^{b,e,f,g} 24,60 €
gegrillte Schweinemedallions aus der Region mit Rosa-
Champignon-Cognacsauce, dazu Bratkartoffeln

Black Angus Burger^{a,b,e,f,g,i} 23,00 €
Burger Pattie extra 6,00 €
auf nativem Olivenöl gegrillter Burger (100% Black Angus-
Rindfleisch, ca. 200g im Rohgewicht), mit frischem Salat,
Cheddarkäse, Schalottenconfit, Gewürzgurken, BBQ Sauce
und unseren O's Löffelpommes

Argentinisches Rumpsteak^{f,g} 27,40 €
gegrilltes Rumpsteak (mit verlängerter Reifezeit, ca. 220 g
im Rohgewicht) mit Kräuterbutter, Champignons, Zwiebeln
und O's Pommes

Lammfilet Provencal^{b,e,f,g} 27,40 €
auf Lavastein gegrillte Lammfilets, an Weißwein-Kräuter-
Sahnesauce und geschmorten Tomaten, dazu Rosmarin-
kartoffeln

Aus dem Ofen

 Vegetarisches Gratin^{b,e-1,f} 19,00 €
gemischtes, frisches Gemüse und Kartoffeln in Gorgonzola-
sauce, mit Käse⁸ überbacken

Kartoffel Spezial-Gratin^{b,e,f,i} 19,70 €
Kartoffeln, Hähnchenbruststreifen, Champignons, Porree,
Béchamel-Knoblauchsauce, mit Käse⁸ überbacken

Brokkoli-Hähnchen-Gratin^{b,e,f,g} 19,70 €
Dreierlei Pasta, Schafskäse, Kräutersahne-Tomatensauce,
mit Sauce Hollandaise und Käse⁸ überbacken

 Kartoffel-Lauch-Gratin^{b,e,i} 19,70 €
mit Hackfleisch, Senf, saurer Sahne und frischen Tomaten,
anschließend mit Käse⁸ überbacken

 Auberginen-Gratin^{b,e,i} 19,70 €
Auberginen, Kartoffeln, Hähnchenbruststreifen, Champig-
nons, Paprika, Café-de-Paris-Sauce mit Käse⁸ überbacken

Spinat-Lachs-Gratin^{b,e,i} 21,00 €
Spinat, Lachs, Rohrnudeln, Schafskäse, Café de Paris Sauce,
mit Käse⁸ überbacken

 Rigatoni Apulia^{b,e,i} 19,70 €
mit Bolognese aus Rindersteak und Lammfleisch, Arti-
schocken, und Champignons, anschließend mit Sahne
verfeinert und mit Käse⁸ überbacken

Für unsere kleinen Gäste

 O's Löffelpommes 6,00 €

Mini-Pizza Salami^{a,b,e,g} 7,80 €

 Mini-Pizza Margherita^{a,b,e,g} 7,80 €

mit Tomatensauce und Käse⁸

Hähnchenbrustschnitzel^{e-1} (ca. 200g) 11,60 €

mit O's Löffelpommes

Spaghetti^{e-1} / Penne^e 10,00 €

mit Bolognese oder  Pomodoro^{b,e,f} (Tomatensauce)

Desserts

Unsere tagesaktuellen Variationen
erfragen Sie bitte bei unserem
freundlichen Service.

 = vegetarisch

Liste der Allergene (Änderungen und Irrtümer vorbehalten)

a = Schwefeldioxid und Sulphite

b = Milch / Laktose

c = Nüsse (Mandel, Erdnuss usw.)

d = Sesam

e = Glutenhaltiges Getreide (e-1 Weizen, e-2 Gerste)

f = Sellerie

g = Senf

h = Krebstiere

i = Eier

k = Fische

m = Weichtiere

o = Lupinen

Eine ausführliche Liste der enthaltenen Allergene
erhalten Sie auf Wunsch von unserem Servicepersonal.
Stand 09.2025

Liebe Gäste,

unter www.oberneulanders.de finden Sie unsere
wöchentlichen & saisonalen Angebote, sowie
unseren aktuellen Mittagstisch.

Willkommen im O's

Oberneulander Landstraße 43 · 28355 Bremen · Tel: 0421-364 85 37 · www.oberneulanders.de
Öffnungszeiten: 6 Tage in der Woche (Dienstag Ruhetag), durchgehend warme Küche von 12:00 bis 22:00 Uhr

Aperitifs & Klassiker

Vino Frizzante Veneto IGT ^a	0,10l Glas	6,90 €
Sacchetto, Italien	0,75l Flasche	31,00 €
trocken, spritzig und frisch, leicht und bekömmlich		
Crémant de Loire Brut ^a	0,10l Glas	7,90 €
Bouvet-Ladubay, Loire	0,75l Flasche	41,00 €
Crémant de Loire Rosé Brut ^a	0,10l Glas	7,90 €
Bouvet-Ladubay, Loire	0,75l Flasche	42,50 €
Henkel Sparkling blanc, alkoholfrei	0,10l Glas	6,90 €
Aperol Spritz ^a (auch alkoholfrei)	0,20l Glas	7,90 €
Prosecco, Aperol ³ , Soda		
Lillet Wildberry ^a (auch alkoholfrei)	0,20l Glas	7,90 €
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wildberry, frische Erdbeeren (saisonal)		
 Himbeer Toni	0,20l Glas	7,80 €
NORK Himbeer-Rosmarin Likör, Tonic Water ⁶		
 Kiyoko Spritz ^a	0,20l Glas	7,80 €
KIYOKO Yuzu, Prosecco Herb frisch, süß und floral mit leichter Säure		

Heiße Getränke

Unsere Kaffeespezialitäten werden mit besten Bohnen, aus Kolumbien, der Rösterei DeKoffieman hergestellt. Und für unsere Milchprodukte verwenden wir ausschließlich frische Bio-Milch der Hofmolkerei Dehlwes.

Espresso	2,90 €
Doppelter Espresso	4,40 €
Espresso Macchiato ^b	3,20 €
 Cortado ^b	3,30 €
Tasse Kaffee Crema, auch entkoffeiniert	3,30 €
Cappuccino ^b mit Bio-Milch	3,70 €
Milchkaffee ^b mit Bio-Milch	4,50 €
Latte Macchiato ^b mit Bio-Milch	4,50 €
Glas „Althaus“ Tee, verschiedene Sorten	3,80 €
Frischer Minztee	4,10 €
Frischer Ingwertee	4,10 €
Heiße Schokolade ^b mit Bio-Milch	4,50 €
Extra Sahne ^b	0,60 €

Alle Kaffeespezialitäten erhalten Sie auf Wunsch mit Bio-Haferdrink

Liste der Allergene (Änderungen und Irrtümer vorbehalten)

a = Schwefeldioxid und Sulphite

b = Milch / Laktose

c = Nüsse (Mandel, Erdnuss usw)

d = Sesam

e = Glutenhaltiges Getreide (e-1 Weizen, e-2 Gerste)

f = Sellerie

g = Senf

h = Krebstiere

i = Eier

k = Fische

m = Weichtiere

o = Lupinen

Eine ausführliche Liste der enthaltenen Allergene erhalten Sie auf Wunsch von unserem Servicepersonal.

Stand 06.2025

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,50 l	3,90 €
laut oder leise	1,00 l	5,90 €
	0,20 l	0,40 l
Coca-Cola ^{3,5}	3,20 €	5,10 €
Coca-Cola ZERO ^{3,4,5}	3,20 €	5,10 €
Fanta ³	3,20 €	5,10 €
Sprite	3,20 €	5,10 €
Spezi ^{3,5}	3,20 €	5,10 €
Tonic Water ⁶ (SCHWEPES)	0,20 l	3,70 €
Bitter Lemon ⁶ (SCHWEPES)	0,20 l	3,70 €
Ginger Ale ³ (SCHWEPES)	0,20 l	3,70 €
S. Pellegrino	0,25 l	3,50 €
Wasser mit Sprudel	0,75 l	7,50 €
Acqua Panna	0,25 l	3,50 €
Stilles Wasser	0,75 l	7,50 €
	0,20 l	0,40 l
Säfte & Nektare	3,60 €	4,90 €
Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Bananennektar ⁹ , Kirschnektar, Maracujanektar, Mangonektar, Johannisbeersaft schwarz, Rhabarbernektar		
Alle Säfte und Nektare als Schorle	3,40 €	4,90 €

Biere vom Fass

Beck's Pils ^{e-2}	0,20 l	3,30 €
	0,40 l	5,30 €
Haake-Beck Kräusen ^{e-2}	0,30 l	4,90 €
Franziskaner Hefe-Weißbier ^{e-2}	0,30 l	4,90 €
	0,50 l	5,90 €
Alster / Radler ^{e-2}	0,20 l	3,30 €
	0,40 l	5,30 €
Hefe-Alster ^e (Hefe-Weizen + Zitronensprudel)	0,30 l	4,90 €
	0,50 l	5,90 €



Bier der Saison^e (saisonal wechselnd)

Flaschenbiere

Franziskaner Hefe-Weißbier Dunkel ^{e-1}	0,50 l	5,90 €
Franziskaner Kellerbier ^{e-1}	0,50 l	5,90 €
Franziskaner Hefe Alkoholfrei ^{e-1}	0,50 l	5,90 €
Vitamalz ³	0,33 l	3,90 €
Beck's Blue ^{e-2} (Alkoholfrei)	0,33 l	4,30 €
Beck's Blue Lemon 0,0% ^{e-2} (Alkoholfrei)	0,33 l	4,30 €

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1 = geschwärzt

2 = Vorderschinken, gekocht

3 = mit Farbstoff

4 = mit Süßungsmitteln

5 = koffeinhaltig

6 = chininhaltig

7 = mit Säuerungsmitteln

8 = mit Konservierungstoffen

9 = mit Antioxidationsmitteln

10 = mit Taurin

PIEKFEINE Brände 2cl



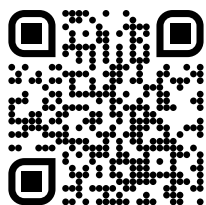
Regional - Made in Bremen

Williamsbirnenbrand	40 vol. %	5,90 €
Mirabellenbrand	40 vol. %	5,90 €
Zwetschgenbrand	40 vol. %	5,90 €
Haselnuss	40 vol. %	5,90 €

Fragen Sie gerne unser Servicepersonal nach weiteren PIEKFEINE Spezialitäten!

Grappa, Cognac & Brandy 2cl

Grappa Ciemme	40 vol. %	5,60 €
Grappa di Prosecco Andrea da Ponte	38 vol. %	5,90 €
Grappa Nonino Chardonnay	41 vol. %	6,20 €
Hennessy Fine de Cognac ^{3,a}	40 vol. %	5,90 €
Cardenal Mendoza ^{3,a}	40 vol. %	6,30 €



Wir würden uns sehr freuen,
wenn Sie uns nach Ihrem
Besuch bei Google bewerten.

Bitters & Liköre

Unser Servicepersonal steht Ihnen gerne beratend zur Verfügung.

Korn & Aquavit 2cl

Mackenstedter Weizenkorn	32 vol. %	3,00 €
Aalborg Jubiläums Akvavit	40 vol. %	3,80 €
Linie Aquavit	41,5 vol. %	3,80 €
Helbing Kümmel	35 vol. %	3,30 €

Vodka, Gin, Rum & Whisky

Unser Servicepersonal steht Ihnen gerne beratend zur Verfügung.

Geburtstag, Konfirmation, Jubiläum ...

Ein besonderer Anlass steht bevor?
Gern unterstützen wir Sie dabei, Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen und Ihnen den Weg zum perfekten Gastgeber zu ebnen.

Weine - Weiß

Am Meer Riesling QbA ^a	0,20l	7,90 €
Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	0,75l	23,90 €
Chardonnay „Le Cheval d'Oc“	0,20l	7,90 €
Vieilles Vignes Pays d'Oc ^a	0,75l	24,90 €
<i>Les Vignobles Foncalieu, Südfrankreich</i>		

Karl Pfaffmann Grauburgunder QbA ^a	0,20l	7,90 €
Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	0,75l	24,90 €
nussig-herb mit saftigen Fruchtaromen		

Glimmerschiefer Riesling ^a	0,20l	8,40 €
Weingut Loeersch, Mosel, Deutschland	0,75l	24,90 €
feinherb		



Weisser Burgunder „Punktlandung“ ^a	0,20l	7,50 €
Weingut Lorenz & Söhne, Deutschland	0,75l	23,90 €
Klar und feinsaftig, animierende Apfelfrucht mit einer süßlichen Aprikosennote und Mineralität, lebendig frisch mit Zug, fester Körper mit Kraft		

Villa Maria Sauvignon blanc ^a	0,20l	8,40 €
Villa Maria, Marlborough, Neuseeland	0,75l	28,60 €

Am Gaumen saftig mit intensiver Frucht, frischen Kräutern und Zitronengras. Rassige Säure, die dem Finale Lebendigkeit und Frische verleiht.

Weißweinschorle ^a	0,20l	6,20 €
------------------------------	-------	--------

Weine - Rosé

Am Meer Rosé ^a	0,20l	7,70 €
Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	0,75l	23,90 €
zarte Beeren- und Rhabarbernoten		

Weine - Rot

Farnese Primitivo IGT ^a	0,20l	8,10 €
Farnese Vini, Abruzzan, Italien	0,75l	25,60 €

Karl Pfaffmann Merlot ^a	0,20l	8,10 €
Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	0,75l	25,60 €
Aromen von Pflaume, Brombeere & Heidelbeere		

Kaiken Malbec Terroir ^a	0,20l	8,60 €
Mendoza, Argentina	0,75l	28,80 €

MontGras „Quatro“ ^a	0,20l	8,30 €
MontGras, Chile	0,75l	26,70 €
volle Frucht, feine Würze, komplexe Aromafülle, weiche Tannine und schöne Länge		



TEMPRANILLO DOCA RIOJA ^a	0,20l	8,10 €
Torres Icons, Spanien	0,75l	25,60 €
ein konzentrierter, strukturierter Wein mit fruchtigem Bouquet, frischer Säure und langem Nachhall		



Cuvée Noir ^a	0,20l	8,70 €
Oliver Zeter, Pfalz	0,75l	29,50 €
intensive Aromen von Kirsche, Waldbeeren und vornehmer würziger Note. Facettenreicher Körper, klar strukturiert, mit einem reifen Gerbstoffgerüst.		