Willkommen im O's

Warme & kalte Vorspeisen

Bruschetta[e,f] 10,00
angeröstetes Ciabatta belegt mit Tomate, Basilikum, Knoblauch und einem Hauch von Olivenöl

Knoblauchbrot[b,d,e,f] 12,00
hausgemachtes Pizzabrot gebacken mit Schafskäse, Sesam, Oliven[1] und Peperoni

Gambas al Ajillo[b,f,g,h,k] 15,00
5 gebratene Gambas in Oliven-Knoblauchöl, dazu Kräuterbaguette

Gemischter Antipasti-Teller[b,c,d,e,h,i,k,f,g] 15,60

Kleiner Beilagensalat[f,g] 4,50
mit allem Drum und Dran. Dazu Vinaigrette.

Suppen

Dazu reichen wir hausgebackene Brötchen[e-1].

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] 17,40
Rote Bete, Ziegenkäse , Walnuss, Wildkräutern, Römersalat, Cherrytomaten, Gurken, Paprika, Edamame und Quinoa in O´s Vinaigrette Dressing

Eine Schüssel sanfte Meeresbrise[b,c,f,g,i] 19,40
3 Gambas, Avocado, Oliven, grüner Spargel, geröstete Mandelkerne Auf einer Basis aus Wildkräutern, Römersalat, Cherrytomaten, Gurken, Paprika, Edamame und Quinoa mit American Dressing

Eine Schüssel Wohlgefühl[b,e,f,g,i] 19,40
gebratene Hähnchenbruststreifen, Parmesan, knusprige Croûtons. Auf einer Basis aus Wildkräutern, Römersalat, Cherrytomaten, Gurken, Paprika, Edamame und Quinoa mit French Dressing.

Eine Schüssel Kraft und Energie[7b,f,g,k] 19,40
gebratene Lachsfiletstücke, grüner Spargel und Oliven. Auf einer Basis aus Wildkräutern, Römersalat, Cherrytomaten, Gurken, Paprika, Edamame und Quinoa mit Sylter Dressing.

Pizzen

Unsere Tomatensauce wird mit Olivenöl verfeinert.

Pizza Mozzarella[b,e,f,g] 12,50
Tomatensauce, Gouda[8], Mozzarella[8] und ein Schuss Olivenöl

Pizza Salami[b,e,f,g,m] 13,70
Tomatensauce, Gouda[8], Mozzarella[8], Salami[3,8]

Pizza Prosciutto e Funghi[a,b,e,f,g] 14,70
Tomatensauce, Gouda[8], Mozzarella[8], rosa Champignons, saftiger Hinterschinken[2,8] (von Fleischerei Safft)

Pizza Mafiosi[b,e,f,g] 15,60
Tomatensauce, Gouda[8], Mozzarella[8], Salami[3,8], Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch

Pizza Tonno[b,e,f,g,k] 16,00
Tomatensauce, Gouda[8], Thunfisch, Zwiebeln, Peperoni

Pizza Toscana[b,e,f,g] 17,50
Tomatensauce, Gouda[8], scharfe italienische Wurst, schwarze Oliven[1], Buffalo Mozzarella, mit Bruschetta verfeinert

Pizza Venezia[b,e,f,g] 17,80
Tomatensauce, Gouda[8], Parmaschinken (9 Monate gereift), getrockneter Basilikum, frische Tomaten, rosa Champignons, Rucola, Parmesan (18 Monate gereift)

Frische Pasta

Dazu reichen wir 18 Monate gereiften Grana Padano.

Pasta Aglio Olio[a,c,e,i,f] 15,00
mit Knoblauch, Olivenöl, milder Peperoni und Petersilie

Spaghetti Carbonara[b,e,i,f] 16,80
mit Schinken[2,8] (von der Fleischerei Safft) und Bio-Ei

Rigatoni Maishähnchen[b,e,f] 19,00
Rohrnudeln, Hähnchenbruststreifen, Champignons und Erbsen in Weißwein-Béchamel-Parmesansauce

Lasagne à la Sorentina[b,e,f,g] 19,00
Nudelblätter, Hackfleisch aus Lamm und Rind, Schafskäse und frische Tomaten in Béchamelsauce, mit Käse[8] 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[8] überbacken

Lasagne Lachs[b,e,f,g,k] 20,00
Nudelblätter, Lachsfiletstücke, Blattspinat, Tomaten-Béchamelsauce, anschließend mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken

Bandnudeln Lachs[b,e,f,g,k] 22,00
sautierte Bandnudeln mit gebratenen Lachswürfeln, dazu Blattspinat in Béchamel-Limetten-Safransauce

O´s Gambas Pasta[b,e,f,i] 22,00
Bandnudeln mit gebratenen Gambas auf einer leichten Sahnesauce aus frischem Basilikum, Zitrone, Knoblauch und Weißwein

Pasta Argentina[b,e,f,i] 23,00
frische Spaghetti mit gebratenen Rindersteakstreifen, Champignons, Zwiebeln und Paprika in Cognac-Rahmsauce

Aus dem Meer

Lachsfilet gegrillt[7,b,f,g,k] (ca. 230 g) 26,40
an Chili-Zitronensauce, Bratkartoffeln und Salatbeilage

Zanderfilet[b,e,f,g,k] 26,40
gebratene Filets an Safransauce mit sautiertem Spinat, Basmatireis und Beilagensalat

Riesengarnelen[b,f,g,h] 26,40
8 Stück vom Grill auf buntem Salat mit Bratkartoffeln und Aioli-Dip

Von der Weide

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

Bremer Knipp[e,f,g,9] (von Fleischerei Safft) 16,00
in der Pfanne serviertes, kross gebratenes Knipp mit deftigen Bratkartoffeln, Gewürzgurke[7] und Apfelmus

Marinierte Hähnchenbrust[b,e,f,9] 25,00
gegrillte Hähnchenbrust an Café de Paris Sauce, mit geschwenktem Spinat und Röstitalern

Kalbsleber „Berliner Art“[e,f,g] (von Fleischerei Safft) 27,60
gebraten mit glacierten Apfelspalten und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree

Kalbsbäckchen[e,f,g] (von Fleischerei Safft) 29,00
im Steinofen gegart - mit Primitivo geschmorte irische Kalbsbäckchen, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree

Schweinemedaillons Champignon[b,e,f,g] 25,70
gegrillte Schweinemedaillons aus der Region mit Rosa-Champignon-Cognacsauce, dazu Bratkartoffeln

Black Angus Burger[a,b,e,f,g,i] 24,40
Burger Pattie extra 6,00
auf nativem Olivenöl gegrillter Burger (100% Black Angus-Rindfleisch, ca. 200g im Rohgewicht), mit frischem Salat, Cheddarkäse, rote Zwiebelconfit, Gewürzgurken, BBQ-Sauce und unseren O´s Löffelpommes

Argentinisches Rumpsteak[f,g] 28,40
gegrilltes Rumpsteak (mit verlängerter Reifezeit, ca. 230 g im Rohgewicht) mit Kräuterbutter, Champignons, Zwiebeln und O´s Pommes

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 Käse[8]
Hähnchenbrustschnitzel[e-1] (ca. 200g) 11,60
mit O´s Löffelpommes
Spaghetti[e-1] / **Penne**[e] 10,00
Pomodoro[b,e,f] (Tomatensauce)

Desserts

Unsere tagesaktuellen Variationen erfragen Sie bitte bei unserem freundlichen Service.

= vegetarisch

Öffnungszeiten
6 Tage in der Woche - open end (Dienstag Ruhetag)
durchgehend warme Küche von 12:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Oberneulander Landstraße 43 · 28355 Bremen
Tel: 0421-364 85 37 · www.oberneulanders.de

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

Scan for English menu

Eine ausführliche Liste der enthaltenen Allergene erhalten Sie auf Wunsch von unserem Servicepersonal.
Stand 11.2026

Die Getränke finden Sie auf der anderen Seite!

Willkommen im O's

Liebe Gäste,

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

Aperitifs & Klassiker

TIPP	**Himbeer Toni** NORK Himbeer-Rosmarin Likör, Tonic Water[6]	0,20l Glas	8,00
TIPP	**Kiyoko Spritz**[a] KIYOKO Yuzu, Vino Frizzante Herb frisch, süß und floral mit leichter Säure	0,20l Glas	8,00
	Più Vino Frizzante[a]	0,10l Glas	7,00
	Serena Wines 1881, Venetien, Italien trocken, kombiniert frisch prickelnd die Aromen von grünem Obst und Äpfeln	0,75l Flasche	31,00
	Crémant de Loire Brut[a]	0,10l Glas	8,00
	Bouvet-Ladubay, Loire	0,75l Flasche	45,00
	Crémant de Loire Rosé Brut[a]	0,10l Glas	8,00
	Bouvet-Ladubay, Loire	0,75l Flasche	47,00
	Henkel Sparkling blanc, alkoholfrei	0,10l Glas	7,00
	Aperol Spritz[a] (auch alkoholfrei) Vino Frizzante, Aperol[3], Soda	0,20l Glas	8,00
	Lillet Wildberry[a] (auch alkoholfrei) Lillet Blanc, Schweppes Russian Wildberry, frische Erdbeeren (saisonal)	0,20l Glas	8,00

Heiße Getränke

Unsere Kaffeespezialitäten werden mit besten Bohnen, aus Kolumbien, der Rösterei DeKoffiemann hergestellt.

Espresso	2,90
Doppelter Espresso	4,40
Espresso Macchiato[b]	3,20
TIPP **Cortado**[b]	3,30
Tasse Kaffee Crema	3,30
Cappuccino[b]	3,70
Milchkaffee[b]	4,50
Latte Macchiato[b]	4,50
Glas „Althaus“ Tee, verschiedene Sorten	3,80
Frischer Minztee	4,10
Frischer Ingwertee	4,10
Heiße Schokolade[b]	4,50
Extra Sahne[b]	0,60
Glühwein[a] Saisonal	

Alle Kaffeespezialitäten erhalten Sie auf Wunsch mit Bio-Haferdrink und auch entkoffeiniert

Die Speisen finden Sie auf der anderen Seite!

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser laut oder leise	0,50 l 1,00 l	3,90 5,90
Bionade Eistee Granatapfel, Pfirsich, Zitrone	0,33 l Flasche	4,20

	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
Tonic Water[6] (SCHWEPPES)	0,20 l	3,70
Bitter Lemon[6] (SCHWEPPES)	0,20 l	3,70
Ginger Ale[3] (SCHWEPPES)	0,20 l	3,70
S. Pellegrino	0,25 l	3,50
	0,75 l	8,00
Acqua Panna	0,25 l	3,50
	0,75 l	8,00

	0,20 l	0,40 l
Säfte & Nektare von Granini	3,60	5,00
Alle Säfte und Nektare als Schorle u.a. Naturtrüber Apfel, Rhabarber, Maracuja	3,40	4,80

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
TIPP NEU **Aktien Landbier „Fränkisch Dunkel“**	0,30 l	4,90
	0,50 l	5,90

Flaschenbiere

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
TIPP **Westcoast IPA** 6,6% - tropisch, fruchtig, hopfig	0,33 l	4,90
NEU **Aktien Zwickl** Kellerbier 5,3%	0,50 l	5,90

PIEKFEINE Brände 2cl

Regional - Made in Bremen

Williamsbirnenbrand	40 vol. %	5,00
Zwetschgenbrand	40 vol. %	5,00
Haselnuss	40 vol. %	5,00
Waldhimbeergeist	40 vol. %	5,00

Grappa, Cognac & Brandy 2cl

Grappa Ciemme	40 vol. %	5,00
Grappa di Prosecco Andrea da Ponte	38 vol. %	5,00
Grappa Nonino Chardonnay	41 vol. %	6,00
Hennessy Fine de Cognac[3,a]	40 vol. %	5,00
Cardenal Mendoza[3,a]	40 vol. %	6,00

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

Bitters & Liköre 4cl

Ramazzotti, 4cl	30 vol. %	5,00
Averna, 4cl	29 vol. %	5,00
Fernet-Branca, 2 cl	39 vol. %	3,50
Sambuca, 2 cl	40 vol. %	3,50
Frangelico[b], 4cl	20 vol. %	5,00
Baileys[b], 4cl	17 vol. %	5,00
Campari, 4cl	25 vol. %	5,00

Korn & Aquavit 2cl

Mackenstedter Weizenkorn	32 vol. %	3,00
Aalborg Jubiläums Akvavit	40 vol. %	3,50
Linie Aquavit	41,5 vol. %	3,50
Helbing Kümmel	35 vol. %	3,50

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] Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	0,20l 0,75l	7,90 25,00
	Baron de Ley Rioja blanco[a] Baron de Ley, *Rioja, Spanien* *frisch, ausgewogen und geschmeidig am Gaumen mit Zitrusfrüchten und weißer Frucht im Vordergrund*	0,20l 0,75l	7,90 25,00
	Karl Pfaffmann Grauburgunder QbA[a] *Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz* nussig-herb mit saftigen Fruchtaromen	0,20l 0,75l	7,90 25,00
TIPP	**Wilde 25 2025er Sauvignon Blanc**[a] *Chateau Schembs, Rheinhessen* Betörender Duft, herrliche Frische, wild & spritzig, wunderschöne Aromatik	0,20l 0,75l	8,40 28,00
	Weisser Burgunder „Punktlandung“[a] *Weingut Lorenz & Söhne, Deutschland* Klar und feinsaftig, animierende Apfelfrucht mit einer süßlichen Aprikosennote und Mineralität, lebendig frisch mit Zug, fester Körper mit Kraft	0,20l 0,75l	7,50 24,00
	Karl Pfaffmann alkoholfreier Pinot Gris *Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz* <0,5% vol. - Am Gaumen duftige Quittennoten und saftige Birnen	0,20l 0,75l	7,90 25,00
	Weißweinschorle[a]	0,20l	6,50

Weine – Rosé

	Am Meer Rosé[a] *Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz* zarte Beeren- und Rhabarbernoten	0,20l 0,75l	7,90 25,00
	Karl Pfaffmann alkoholfreier Rosé *Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz* <0,5% vol. - spritzig und frisch, mit Aromen von Pfirsich und Erdbeeren, dezente Süße	0,20l 0,75l	7,90 25,00

Weine – Rot

	Farnese Primitivo IGT[a] *Farnese Vini, Abruzzen, Italien*	0,20l 0,75l	8,30 27,00
	Karl Pfaffmann Merlot[a] *Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz* Aromen von Pflaume, Brombeere & Heidelbeere	0,20l 0,75l	8,10 26,00
	Kaiken Malbec Terroir[a] *Mendoza, Argentina*	0,20l 0,75l	8,50 30,00
	Diego de Almagro Crianza[a] *Felix Solis Avantis, Valdepenas, Spanien* tiefgründige Aromen von reifen roten Früchten, Eiche und Gewürzen. Angenehm sanft am Gaumen	0,20l 0,75l	8,00 25,00
NEU	**Mont Gras Quatro**[a] Valle de Colchagua, *Chile*	0,20l 0,75l	8,50 30,00