

MITTAGSKARTE / LUNCH

15. September - 21. September 2025, 12 bis 14.30 Uhr

VORSPEISEN / STARTER

Caesar Salad

Speck | Tomate | Parmesan | Anchovis
Bacon | Tomato | Parmesan | Anchovies

14

mit Hähnchen / with chicken 19

mit Riesengarnelen / with king prawns 23

Bunter Salat

Gurken | Tomaten | Honig-Senf-Dressing
Mixed salad | Cucumber | Tomatoes | Honey-mustard
dressing

9

Falafel mit Hummus

Kichererbsensalat | Blattsalat | Granatapfel
Falafel with hummus | Chickpea salad | Leaf salad |
Pomegranate

14

Tomatencremesuppe

Kräuter | Croutons
Creamy tomato soup | Herbs | Croutons

9

Wildfang-Garnelen in Knoblauchöl

Oliveöl | Kräuter | Focaccia
Wild-caught prawns | Olive oil | Herbs | Focaccia

18

Lunchmenü 1

Vegetarisch

Marinierter Blattsalat 9€

Gurke | Tomate | Honig-Senf-Dressing
Marinated Leaf Salad
cucumber | tomatoes | honey-mustard-dressing

Steinpilz-Ravioli 15€

Noilly-Prat-Soße | Kirschtomaten | Parmesan
Porcine-Mushroom-Ravioli
Noilly-Prat-Sauce | cherry tomatoes | Parmesan

Lunchmenü 2

Pastinaken-Cremesuppe 9€

Kräuteröl | Croutons
Parsnip-Cream-Soup
herb oil | croutons

Gebatene Garnelen 15€

Cremige Polenta | Pak Choi | Kräutercrunch
Fried Shrimps
creamy polenta | pak choi | herbcrunch

Menü 19,50

Vorspeisen einzeln | starter solo 9
Hauptgang einzeln | Main solo 15

HAUPTGANG / MAIN

Hamburger Pannfisch

Gebratener Zander & gebackener Seelachs |
Röstkartoffeln | körnige Senfsauce | Schmorgurke
"Hamburger Pannfisch" | Fried pike-perch & baked coalfish |
Roasted potatoes | Mustard sauce | Braised cucumber

26

Wiener Kalbsschnitzel

Zartes Kalbsschnitzel | Preiselbeeren | lauwarmen Kartoffel-
Gurkensalat
"Wiener Schnitzel" | Tender veal | lingonberries | Warm potato-
cucumber salad

29

Entrecôte vom Angus-Rind

Fries | kleiner Caesar-Salat | Café-de-Paris-Butter
Braised beef shoulder | Fries | Small Caesar salad | Café de Paris
butter

31

Geschmortes Rinderschäufelstück

Kartoffelpüree | Rotweinjus | glasierte Möhren
Braised beef shoulder | Mashed potatoes | Red wine jus |
Glazed carrots

23

Bunker Smash Burger

Beef | Brioche | Sauce | Krautsalat | Pommes
Bunker Smash Burger | Beef | Brioche | Sauce | Coleslaw | Fries

20

Bunker Currywurst

Curry-Ketchup | Pommes
Bunker Currywurst | Curry ketchup | Fries

13

Limone Spaghetti Burrata

Parmesan | Kräuteröl | Kapern
Lemon spaghetti with burrata | parmesan | herb oil | capers

17

DESSERT

Lauwarme Hamburger Rote Grütze

Vanille Eis
Hamburger Rote Grütze | vanilla ice cream

9

Baskischer Käsekuchen

mit Fruchtsoße
white-chocolate cheesecake / fruit sauce

9

Churros

Schokoladen-Rum-Ganache | Schokoladeneis
Churros | Chocolate-rum ganache | chocolate ice cream

10

Bunker Eisdiele | icecream

Schoko **vegan** | Himbeere **vegan** | Mango **vegan**
chocolate | raspberry
5 / Kugel

GETRÄNKEEMPFEHLUNG

APERITIFEMPFEHLUNG

2021 Cava Stars Reserva Brut 0,1l

Castillo Perelada, Spanien

10

2016 Roederer Brut Vintage 0,1l

Louis Roderer, Champagne, Frankreich

19

Déjà-Vu Tonic Spritz

Thomas Henry Indian Tonic

Grapefruit und Rosmarin

13

Déjà-Vu Tonic Spritz

Alkoholfrei

Thomas Henry Indian Tonic

Grapefruit und Rosmarin

12

WEINEMPFEHLUNG

2023 Blanc de Blanc

Bodegas Can Vidalet, Mallorca, Spanien

0,1L 5,5 0,2L 11 0,75L 37

2023 "GB" Rosé Spätburgunder

Weingut Georg Breuer, Rheingau, Deutschland

0,1L 5 0,2L 10 0,75L 35

2019 So del Xiprer

Can Vidalet, Mallorca, Spanien

0,1L 7 0,2L 15 0,75L 45

Alle Preise sind in Euro und verstehen sich inkl. MwSt.. Allergene und Zusatzstoffe können beim Serviceteam erfragt werden.

All prices are in Euro and include VAT. Allergens and additives can be requested from staff.