



BEAR CLAW

BURGER | BAR | COFFEE

PULLED MEAT

BEEF



PORK



CHICKEN



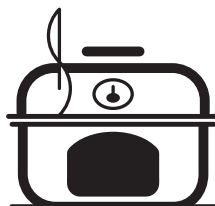
MEAT

Unser Fleisch – Hühnchen, Schwein und Rind – ist von höchster Qualität und »nordisch by nature«.

ROAST & PULL

In einem achttündigen Schmorverfahren wird es zart gegart, dann mit der »Bear Claw« vom Braten gezupft und mit unseren hausgemachten Saucen verfeinert.

1



2



3



ZUTATEN

Schließlich kommt es mit weiteren frischen Zutaten extra saftig auf Deine Burger-, Sandwich- oder Salatvariante.



ALLERGENE

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen wendet Euch bitte an unser Personal.

Alle Preise in Euro.

BURGER

PULLED BEEF

CHEESEBURGER 9.8
Tomate, Käse, eingelegte Gurke,
Ketchup, Honig-Senf, Sriracha

ESTRAGON-DIJON 9.8
Salat, Tomate, Rotkraut, Ahornsirup,
Estragon-Dijon

PEANUTBUTTER DELIGHT 10.3
Tomate, Käse, Erdnussbutter,
Preiselbeeren

PULLED PORK

BBQ 7
Coleslaw, BBQ-Sauce

HONEY-MUSTARD 8.3
Salat, Gurke, Rotkraut, Röstzwiebeln,
Honig-Senf

BÁNH MÌ 10.3
Rotkraut, eingelegte Möhren,
eingelegte Gurken, Jalapeños,
Koriander, Zitronenmayo, Hoisin

PULLED CHICKEN

CAMEMBERT 9.3
Salat, Camembert, Preiselbeeren,
Schmorzwiebeln, Zitronenmayo

CLUB 10.8
Salat, Tomate, Avocado,
pochiertes Ei, Bacon, Sriracha

CAESAR BURGER 9.8
Römersalat, Tomate, Parmesan,
Trüffelmayo

CLASSICS

GRILLED CHEESE 4.5
Brioche Toast, Bergkäse,
Cheddar, Gouda

PHILLY CHEESESTEAK 13.3
Brioche Baguette, Rib Eye Steak,
Käse, Jalapeños, Schmorzwiebeln

KIDS

BEEFBURGER 5.8
Käse, Ketchup

CHICKENBURGER 4.8
Käse, Ketchup

MENU +2
+ Fritten und Schorle 0,2 l

EXTRAS

KÄSE 1.3
JALAPEÑOS 1.3
BACON 1.5
AHORNSIRUP 1.5
AVOCADO 1.8
POCHIERTES EI 1.8
CHAMPIGNONS 1
SCHMOR- /RÖSTZWIEBELN 0.8
CHILIFLOCKEN 0

PULLED BEEF 5.8
PULLED PORK 4.3
PULLED CHICKEN 4.8

EMPFEHLUNG

Passt gut zu
Salat oder Fritten!

VEGETARISCH

HOT VEGGIE	8.8
Salat, Rotkraut, Möhren, Champignons, Jalapeños, Cherrytomaten, Käse, Estragon-Dijon (Auf Wunsch auch vegan!)	
VEGGIE CAMEMBERT	7.3
Salat, Camembert, Champignons, Schmorzwiebeln, Preiselbeeren, Zitronenmayo	
CLUB VEGGIE	8.3
Salat, Tomate, Avocado, pochiertes Ei, Sprossen, Sriracha	

SALATE

CAESAR	8.8
Römersalat, Cherrytomaten, Parmesan, Croûtons, Caesar Dressing	
UMAMI	11.8
Blattsalate, Hummus, Avocado, Edamame, karamellierte Walnüsse, Süsskartoffelcroûtons, Sprossen, Vinaigrette	
MELONE	10.8
Blattsalate, Wassermelone, Feta, Minze, karamellierte Walnüsse, Balsamico-reduktion, Sprossen, Vinaigrette	

SIDES

	½ LB 1 Sauce	1 LB 2 Saucen
FRITTEN	3	5.8
SÜSSKARTOFFEL	4.8	9
AMAZING FRIES	3.8	7.3

EMPFEHLUNG

Mit Käse
und Jalapeños: +2.6

ALL IN	28.8
je ½ lb Fritten, Süsskartoffelfritten und Amazing Fries, Pulled Beef, Pork und Chicken, Käse, Jalapeños und 5 Saucen	

SAUCEN

Ketchup	0.3
Zitronenmayo	0.5
Sriracha	1
BBQ	1
Estragon-Dijon	1
Trüffelmayo	1.3
Honig-Senf	1.3

Coleslaw	3
Rotkraut	3
Gurkensalat	3.8
Edamame	4.5

SOFT

TAFELWASSER still / sprudelnd	
0,5l	2
1,0l	3.5
HAUSGEMACHT	3.8
Limonade	
Eistee	
Halb / Halb	
0,45l	
SCHORLE	3.8
Apfel	
Rhabarber	
Maracuja	
0,45l	
fritz	2.5
fritz kola	
fritz kola grün & gerecht	
fritz zuckerfrei	
fritz mischmasch	
fritz orange	
fritz zitrone	
fritz melone	
0,2l	
fritz mate	3.5
0,33l	
Vitamalz	3
0,33l	
THREE CENTS	3.5
Tonic Water	
Gentlemen's Soda	
Pink Grapefruit Soda	
Ginger Beer	
0,2l	

HEISS

KAFFEE	single	double
Espresso	1.8	2.3
Espresso Macchiato	2.1	2.5
Cappuccino	2.9	
Latte Macchiato	3.4	3.8
Flat White		3.3
Americano	2.3	2.7
Huila Filter	2.5	
Iced Latte	3.4	3.8
TEE		2.9
Black Knight		
Green Forest		
Yellow Tiger		
Frische Minze		

SÜSS

BRUCHSCHOKOLADE	2.5
80 g	
TAGESANGEBOT	

BIER**VOM FASS**

0,4l	
Ratsherrn Pils	4.2
Ratsherrn Zwickel	4.6
Ratsherrn Pale Ale	4.8
Alsterwasser	4

FLASCHE

RATSHERRN	
Matrosenschluck	3.8
Moby Wit	3.8
Lager	3.5
0,33l	
LANDGANG	
Pils	3.8
Helle Aufregung	4.3
0,33l	
BUDELSHIP	
Kohlentrimmer	5.5
Deichbrise	
0,33l	
CORONA	
0,33l	4
KÖNIG LUDWIG	
Weizen	4.5
0,5l	
ALKOHOLFREI	
WARSTEINER	
herb	3.5
0,33l	
KÖNIG LUDWIG	
Weizen	4.5
0,5l	

WEIN

	0,2l	0,75l
Weißburgunder	4.5	-
Grauburgunder	5.5	21
Riesling	6.5	24
Deutscher Cuvée		
Spätburgunder	5.5	21
	6.5	24
Rosé		
	5.5	21
Weinschorle		
	4.5	-

CREMANT**AIMERY GRANDE CUVÉE 1531**

	0,1l	0,75l
blanc	6.5	42
rosé	6.5	42

SHOTS

Bear Shot 2 cl	2
Helbing 2 cl	2
Jägermeister Manifest 2 cl	3
Baileys 4 cl	
	4

DRINKS

APERITIF

SPARKLING DOVE 7.5
Crémant rosé
Pink Grapefruit Soda, Grapefruit Bitters

SPARKLING GENTLEMAN 7.5
Crémant blanc
Gentlemen's Soda (Mandarine,
Bergamotte), Lemon Bitters

ROSERICANO 7
Mondino Amaro, Rosé Wermut,
Sodawasser

AMERICANO 7
Campari Bitter, Roter Wermut,
Sodawasser

BOOZY DIGESTIF

BOURBON OLD FASHIONED 9
Bourbon Whiskey (Mais, Fass),
Weißer Rohrzucker, Aromatic Bitters,
Orange Bitters

RYE NEW FASHIONED 9
Rye Whiskey (Roggen, Fass),
Ahornsirup, Aromatic Bitters,
Chocolate Bitters

HIGHBALLS

BEAR CLAW COLLINS 12
Gin (Wacholder, Botanicals)
Wildheidelbeeren, Bourbon Vanille,
Weißer Rohrzucker, Limette, Zitrone,
Sodawasser

PIMPED PIMM'S CUP 9
Pimm's No.1, Früchte der Saison,
Weißer Rohrzucker, Limette, Zitrone,
Sodawasser

SIR ZESTY 8.5
Light Rum (Melasse), Gentlemen's Soda
(Mandarine, Bergamotte), Limette,
Lemon Bitters

DARK & STORMY 8.5
Dark Rum (Melasse, Fass), Ginger Beer,
Limette, Chocolate Bitters

PALOMA 8.5
Tequila Blanco (Agave), Pink Grapefruit
Soda, Grapefruit, Grapefruit Bitters, Salz

BATANGA 8.5
Tequila Reposado (Agave, Fass),
fritz kola grün & gerecht, Limette,
Orange Bitters, Salz

LONDON BUCK 8.5
Tanqueray Gin (Wacholder, Botanicals),
Ginger Beer, Zitrone, Sellerie,
Celery Bitters

MOSCOW MULE 8.5
Ketel One Vodka (Weizen), Ginger Beer,
Zitrone, Gurke, Cucumber Bitters

CHILCANO 8.5
Pisco Acholado (Traube), Ginger Beer,
Limette, Aromatic Bitters

NORDIC & TONIC 8.5
Dild Akvavit (Dill, Botanicals),
Tonic Water, Tonic Bitters

GIN & TONIC 8.5
Tanqueray Gin (Wacholder, Botanicals),
Tonic Water, Tonic Bitters

