



FRÜHSTÜCK

von 10.00 bis 16.00 uhr

Spiegeleierbrot – 13

3 Spiegeleier auf Vollkornbrot mit Schinken und Käse

Joghurt-Bowl – 12

Mit Granola, Honig, Ananas, Erdbeeren und Heidelbeeren

Pancakes – 13

Mit Konditorcreme, Heidelbeeren, Erdbeeren, Orangen-Coulis und Ahornsirup

Croissants – 9

Mit Käse und Marmelade

KINDER

von 12.00 bis 16.00 uhr

Croissants – 9

Butter, Schokostreusel,
Marmelade

Poffertjes – 8

Mit Butter und Puderzucker
(12 Stück)

Makkaroni – 10

Bolognese-Sauce, Käse und
Ketchup

Dicker Toast – 9

Mit Käse und Ketchup

KUCHEN

ganze tag

Apfelkuchen – 5

Cheesecake – 5,3

Mit Passionsfrucht-Coulis

Brownie – 5

Mit weißer Schokoladenmousse

Kinder-Brownie – 3,5

Sahne – +1



LUNCH - BROT

von 12.00 bis 16.00 uhr

Ziegenkäse – 14

Speck, Thymian, Heidelbeeren, Honig und Walnüsse auf Naanbrot aus dem Ofen

Ameländer Kroketten – 13

Rindfleisch oder Pilz-Trüffel, mit Senfmayonnaise und Vollkornbrot

Gesund – 14

Weißes Brötchen mit Schinken, Käse, Tomate, Gurke, Zwiebel und Eiersalat

Thunfischsalat – 15

Kapern, rote Zwiebel, geräucherter Lachs, Yuzu-Mayo und Radieschen auf Vollkornbrot

Hähnchenstreifen – 14

Gebratene Champignons, Zwiebel, Paprika und Chilisauce auf einem weißen rustikalen Brötchen

Geräucherter Wels – 16

Senf, Speck, Brioche, Ricotta, Brunnenkresse, Pistazien

Carpaccio – 14

Trüffelmayonnaise, alter Ameländer Käse, sonnengetrocknete Tomaten und Pinienkerne auf einem weißen rustikalen Brötchen

Veggie-Burger – 15

Mit Kohl, Brie und Honig-Senf-Sauce auf einem weißen rustikalen Brötchen



SALAT UND SUPPE *von 12.00 bis 16.00 uhr*

Käsesalat – 19

Salat mit Ameländer Brennesselkäse, gebratenen Pilzen, Spargel, Feigen-Balsamico und Kürbiskernen

Fischsalat – 21

Salat mit geräuchertem Lachs, Thunfischsalat, geräuchertem Wels, eingelegter Gurke, Granny Smith und Yuzu-Mayonnaise

Panzanella-Salat – 20

Ziegenkäse, Croutons, Honig-Senf-Dressing, Beeren, Tomate und Haselnuss (Parmaschinken dazu? +3)

Senfsuppe – 8,5

mit Friesische Trockenwurst und Lauchringe

SPECIALS *von 12.00 bis 16.00 uhr*

Schweinefilet-Saté – 19

Hausgemachte Satésauce und Crispy Onions, serviert mit Brot

Garnelen – 22

Serviert mit Sweet-Chili-Sauce und Brot



Lecker dazu:

Pommes mit Trüffelmayonnaise und Parmesan – 6

SHARED DINING / VORSPEISEN von 16.30 Uhr

Unsere Abend Karte besteht aus Gerichten, die in Vorspeisenportionen serviert werden.
Perfekt, um gemeinsam am Tisch verschiedene Gerichte zu bestellen und miteinander zu teilen!
Wir empfehlen 2 bis 3 Gerichte zum Teilen + 1 Beilage pro Person.

KALTE GERICHTE ZUM TEILEN

Rindercarpaccio – 16

Alter Ameländer Käse,
Trüffelmayonnaise,
sonnengetrocknete Tomaten und
Pinienkerne

Wassermelonen-Tataki – 15

Feta, Minze, geröstete Haselnüsse
und Kiwi-Jalapeño-Salsa

Geräucherter Ameländer Wels – 16

Senf, Speck, Brioche, Pistazien,
Ricotta und Brunnenkresse

Poké Bowl – 15

Sushireis, Edamame, Mango, Wakame,
Wasabi, frittierte Zwiebeln und
Soja-Sesam
(Lachs dazu? +3)

Ceviche vom Wolfsbarsch – 16

Yuzu-Gel, Tigermilch, eingelegte
Zwiebel, Chili und Radieschen

Bruschetta – 12

Parmaschinken, Ziegenkäse, Honig,
Basilikum, Tomate und rote Zwiebel

WARME GERICHTE ZUM TEILEN

Bao Buns mit knusprigem Hähnchen – 17

Süß-saure Gurke, Kohl, Sriracha
und Sesam

Bao Buns mit Austernpilzen – 16

Süß-saure Gurke, Kohl, Edamame
und Pistazie

Garnelen – 17

Gnocchi, Weißweinsauce, Spinat,
Tomate und Knoblauch

Bauchfleisch – 16

Miso-Karamell, Apfel, Sesam-Nuss-
Crunch und Frühlingszwiebel

Lammspieße – 16

Dukkah, Pickles, Joghurt, Zitrone
und eingelegte Zwiebel

Gyozas – 12

Karotte, Kohl, Frühlingszwiebel,
Rettich, Crispy Chili und Curry



Lass dich von Tante An überraschen!

Ein **festliches Menü** mit 2 Runden Shared Dining (nur für den ganzen Tisch) – 42,5 p.P.

Runde 1: 3 Gerichte zum Teilen

Runde 2: 2 Gerichte zum Teilen + 2 Beilagen



HAUPTGERICHTE *von 16.30 uhr*

Lieber nicht teilen? Unsere Hauptgerichte schmecken auch wunderbar ganz für dich allein.

Bavette – 32

Grüner Spargel und Sauce Béarnaise
(Garnelen dazu? +6)

Schweinefilet – 28

Brie, Parmaschinken, Cranberrysauce und Gnocchi

Wolfsbarsch – 29

Grünes Curry, Kokos, Limette, Pistazie und Reis

Lachs – 28

Spinat, Käsekruste, Weißweinsauce und Gnocchi

Auberginen-Schmortopf – 24

Tahini, Tomate, Chili, Joghurt, Reis, Kichererbsen und Naanbrot

Panzanella-Salat – 20

Ziegenkäse, Croutons, Honig-Senf-Dressing, Beeren, Tomate und Haselnuss
(Parmaschinken dazu? +3)

Allergien oder besondere Ernährungswünsche?

Lass es uns wissen!

BEILAGEN

Rustikales Brötchen mit Kräuterbutter – 4

Pommes mit Oliehoorn-Mayonnaise – 5

Tante A'n Pommes mit Trüffelmayonnaise, Parmesan und Frühlingszwiebel – 6

Frischer Salat mit Gurke, Tomate, Feta und rote Zwiebel – 5



DESSERTS *von 16.30 uhr*

Marinierte Ananas – 11

Weißer Schokoladenmousse, Yuzu und Sesam-Crunch

Himbeersorbet – 10

Mit Zitroneneis und frischem Obst

Crème brûlée – 11

Mit Licor 43, Kaffee-Eis und Orangen-Coulis

Vanilleeis – 9

Mit warmer Schokoladensauce und Sahne

Espresso Martini – 13

Espresso, Vanille-Wodka, Zuckersirup

Pornstar Martini – 14

Passionsfrucht, Vanille-Wodka, Limette und Eiweiß

Für spezielle Kaffees, Whisky(s) und Cognac:
Schau auf die Getränkearten!