

Weißwein

2016 BRIEM

Grauer Burgunder Qualitätswein Trocken
Weingut Peter Briem - Baden
Lust auf la dolce Vita vom Kaiserstuhl? ...
Gehaltvoller und zugleich leichter Burgunder mit Aromen
von Nüssen und Apfel, schöne Würze und Länge.

0,2 ltr 5,00 €
2016 BRIEM – Flasche 0,75 ltr 17,50 €

2015 Lorenz

Detzemer Riesling Qualitätswein Trocken
Weingut Lorenz - Mosel
Sehr frisch am Gaumen, anregend und mit
einer optimal abgestimmten, feinen Säure.

0,2 ltr 5,00 €
2015 Lorenz – Flasche 0,75 ltr 17,50 €

2016 CHARDONNAY

Vignerons Catalans
Languedoc - Roussillon / Frankreich
Vielfältiges Bukett mit Fruchtaromen, besonders der Birne.
Füllig im Mund mit einem Geschmack nach Honig und Nuss.

0,2 ltr 5,00 €
Flasche 1,0 ltr 20,00 €

Rosé

2013 Bickensohler

Steinfelsen Spätburgunder Weißherbst Kabinett mild
Winzergenossenschaft Bickensohler - Baden
Ein Rosé wie ein Rosé sein soll:
leicht, mild und soo fruchtig.

0,2 ltr 5,00 €
2015 Bickensohler – Flasche 0,75 ltr 17,50 €

Rotwein

2014 Lergenmüller

Dornfelder Qualitätswein Trocken
Weingut Lergenmüller - Pfalz
Toller Dornfelder mit schier undurchdringlicher
violetter Farbe und Aromen von Pflaume
und Pfefferkirsche.

0,2 ltr 5,00 €
2015 Flasche 0,75 ltr 17,50 €

... einfach
lecker

Weintipp

2016 OSCAR

Riesling Qualitätswein Trocken
Weingut Schumann Nägler
Spritzig-frischer und sehr klarer Wein, mit intensive Frucht.
Steinobst- und Kernobstaroma, abgerundet mit einer feinen Säure.

0,2 ltr 5,00 €
2016 Flasche 0,75 ltr 17,50 €

Rotwein

2015 Monte Carbonero Tinto

Vollmundiger Rotwein
Fontana Bodegas & Viñedos - Spanien
Im Bukett reife Beerennoten und Rosmarin,
am Gaumen kräftig und frisch.

0,2 ltr 5,00 €
Flasche 1,0 ltr 20,00 €

Drinks

SERENA Prosecco

Vino Frizzante
Zitronige Aromen, gefällig, fruchtig-leicht

0,1 ltr 3,50 €
Flasche 0,75 ltr 17,50 €

Hendrick's Gin Tonic

0,2 ltr 6,50 €

Aperol Spritz mit Orangenscheibe

0,2 ltr 5,50 €

Lillet - Wild Berry

0,2 ltr 5,50 €

Bier

König Pilsener vom Faß

0,25 ltr 2,50 €
0,4 ltr 4,00 €

Alster

0,25 ltr 2,50 €
0,4 ltr 4,00 €

Benediktiner Weizen

0,5 ltr 4,50 €

Benediktiner Weizen alkoholfrei

0,5 ltr 4,50 €

Alkoholfrei

Pepsi Cola*^{1,2}, Mirinda*¹, Seven Up

0,2 ltr 2,00 €

Cola, Mirinda, Seven up

0,3 ltr 3,00 €

Mineralwasser

0,2 ltr 2,50 €

0,75 ltr 4,50 €

Gerolsteiner Mineralwasser

0,2 ltr 2,00 €

0,75 ltr 4,50 €

Auricher Apfelsaft, Orangensaft

0,3 ltr 3,00 €

Apfelschorle

0,2 ltr 2,50 €

Maracujaschorle

0,2 ltr 2,50 €

Nordseebrause

0,33 ltr 3,00 €

Spirituosen

Doornkaat

2 cl. 2,00 €

Asbach Uralt

2 cl. 2,50 €

Williams Christbirne

2 cl. 3,00 €

Linie Aquavit

2 cl. 3,00 €

Fernet

2 cl. 3,00 €

Haselnussgeist

2 cl. 3,50 €

Marzadro Grappa le Dic'otto Lune

2 cl. 3,50 €

Ramazotti

4 cl. 4,00 €

Zuschlag als Longdrink

1,00 €

Kaffee & Co.

Genießen Sie Kaffeespezialitäten von unserer separaten
Kaffeebar mitten im Stadtgarten!

DRUCKKONTOR
EMDEN

Normannenstr. 1a | 26723 Emden | Tel. 04921 58918-0

*1 mit Farbstoff / *2 Koffeinhaltig

10.-12.18
AUGUST 2018

FREITAG 12-22 UHR
SAMSTAG 11-22 UHR
SONNTAG 11-18 UHR

EMDEN
à la Carte

Land und Meer -
das isst Emden!

Speisen-
&
Getränkekarte

Inspiriert von
regionalen Produkten und
Spezialitäten zaubern Ihnen
die Emden Restaurants frische,
kreative Küche in den Stadtgarten.

Lassen Sie sich verwöhnen
und schlemmen Sie sich durch das
üppige Angebot zu kleinen Preisen.

Besuchen Sie vor oder nach dem Essen
die Emden Museumsnacht am 11. August von 18 bis 1 Uhr.



www.facebook.com/emdenalacarte

Grand Café und Restaurant Kater

Kürbiscremesuppe mit Kernen und frittiertes Oliventapenade	4,00 €
4 Röstbrote Tomaten-Bruschetta, Ammerländer Schinken und Paprika-Aioli, Grünkohl Pesto mit Rauchwurst-Crunch, fruchtiger frischer Mango-Garnelen-Salat	5,50 €
Snirtje Burger Die ostfriesische Version von Pulled Pork als Burger – mit Kartoffelrösti, Rotkraut, Rote Beete, Kürbis Chutney und Wacholder-Mayo	7,00 €
Tacos mit Zander und Garnelen Weizen-Tortillas gefüllt mit gebratenem Zander, Chili-Garnelen und knackigem Salat dazu Avocado-Creme, Mangosalsa & Chipotlemayo an Bohnen-Reis	8,00 €
Veggie Tacos gefüllt mit Bohnen-Reis, knackigem Salat dazu Avocado-Creme, Mangosalsa & Chipotlemayo	5,50 €
Caesar's Chicken in der Knusperschale mariniertes Hähnchenbrustfilet auf knackigem Römersalat mit Caesar's Dressing, Parmesan hobeln und Nachos in einer Weizen-Tortilla-Schale	7,50 €
super saftiger Schokoladen-Müsli-Brownie mit Vanille-Eis und Waldbeerenkompott	4,00 €

Goldener Adler

Emder Krabbensuppe mit frischen Nordseekrabben, Kräutersahne	5,00 €
Gebratener Fetakäse im Speckmantel an Zupfsalaten mit leichter Vinaigrette, Feigenchutney, Pinienkerne und Baguette	6,50 €
Jacobsmuscheln gebraten, in der Schale serviert auf Blattspinat, geröstete Cheshewkernen und Baguette	6,50 €
Pasta aus dem Parmesanleib mit hausgemachtem Kräuterpesto und Strauchtomaten	6,00 €
mit hausgemachtem Kräuterpesto, mit gebratenen Garnelen und Strauchtomaten	7,50 €
Gebackenes Kalbsschnitzel auf Kartoffel-Vogelersalat und Preiselbeer Confit	8,50 €
Mohn-Mousse mit Amaretto-Kirschkompott, frische Minze	4,00 €

Hafenhaus

Norderneyer Seeluftschnitten mit Galiemelone, Oliven, Aioli rosso und rustikalem Hausbrot	6,50 €
Nordische Fischsuppe mit Greetsieler Krabben, Steinbeißer und Miesmuscheln, Baguette	6,50 €
Pulled Lamm Burger im Focaccia Bun, mit Knoblauch-Minzsauce, fruchtigem Couscous und Salat	6,50 €
Schweinefiletspieß im Lardomantel auf Steinpilzrisotto, grünem Spargel, Riesengarnele Pesto	8,50 €
Pappadelle in Limonen Sahnesauce, mit Blattspinat, Kirschtomaten und Parmesan Wahlweise auch mit Riesengarnelen	6,50 €
mit gebratenen Riesengarnelen	8,50 €
Käsekuchen auf karamellisiertem Schwarzbrot und Zwetschgen	4,50 €

Upstalsboom Parkhotel

Gebratene Garnele an orientalischem Cous cous mit Gurken-Joghurt-Dip	6,50 €
Warmer geräucherter Lachs mit Wildsalat und Limonendressing	8,00 €
Roastbeef in der Schwarzbrotkruste Süßkartoffelpommes, Mais Bohnensalat mit Kartoffelspeckdressing	9,00 €
Gefüllte Teigtaschen in Tomatensauce	6,50 €
Mascarpone mit frischen Erdbeeren	4,50 €

agilio

„Quellersalat“ mit Rucola und Radieschen dazu Laugengebäck	5,00 €
Zanderfilet auf der Haut gebraten Weinschaumsoße, in Kräuteröl geschwenktes Paprika-Tomaten-Gemüse, dazu Ofenkartoffeln und Meerkohl-Pesto	8,00 €
Variationen vom Petkumer Angusrind an frischen Pfifferlingen mit Kartoffeltaler	9,00 €
Arrak-Creme mit Schokoladensoße und frischen Früchten der Saison	4,50 €

Änderung vorbehalten!

Zusatzstoffe: Käse kann Farbstoffe enthalten · Krabben/Garnelen enthalten je nach Sorte Farb- und/oder Konservierungsstoffe · Schinken, Salami, Kochschinken und Speck enthalten Phosphat, Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe

Jelena

Vorspeise Jelena Balkankäse, gebacken, mit Zwiebelringen und Knobi-Sauce	4,00 €
Hirtensteak Jelena Hackfleisch, gewürzt mit geriebenem Käse dazu Djuvec-Reis	6,00 €
Spanferkel, fisch vom Holzkohle-Grill serviert mit Krautsalat und Baguette	8,00 €
Gerolltes Hähnchenfilet im Speckmantel Gefüllt mit Gouda - Käse, Djuvec-Reis	6,50 €
Pflaumenknödel mit Vanillesauce	4,00 €

Hotel Faldernpoort

Mediterraner Vorspeisenteller Porco Tonnato / Oliven Bruschetta / Landschinken / Tomaten Mozzarella / Marinierte Champignons / Estragon Möhren / Gebratene Zucchini / Ruccola / Parmesan / Alioli Garnelen	6,50 €
Pulled Wild Burger Sauerteigbrötchen / Apfel-Blaukrautsalat / Geriebener Heukäse / Zwiebel-Bacon-Marmelade / Wildkräuter Salat	6,50 €
Oldenburger Entenbrust im Tempurateig gebacken, Pfannengemüse / Zitronengras-Red-Chilli-Coconut-Sauce / Jasmin-Reis / Hoisin Dip / Frischer Koriander	8,50 €
Gebratenes Steinbeißer Filet unter der Schwarzbrot Kruste / Sautierte Pfifferlinge / Blattspinat / Trocken-tomate / Kartoffel-Kürbissstampf / Rauchige Hollandaise	8,50 €
Emder Gebrannte Tee Creme Zwetschgenkompott / Walnusseis / Schlagrahm / Gebäck	4,50 €
Käseteller Dreierlei Käse Trauben / Nüsse / Feigensenf / Oliven / Käsegebäck	6,50 €

Hotel Novum

Kalte Gurken-Wasabisuppe mit mariniertem Garnelenspieß und Basilikum	4,00 €
Gebackene Mais-Möhrenbällchen auf Spitzkohl-Slaw dazu Rucolacreme und Sprossen	6,00 €
Gebratenes Rotbarschfilet auf Nordseekrabbensauce mit Zuckerschoten-Tomatensalat und Kräuterdrillingen	7,00 €
Rinderrückensteak auf buntem Gemüse mit Schalottensauce, Lauchzwiebel und Kräuterdrillingen	8,50 €
Caipirinha-Creme mit dunkler Schokoladenmousse und Erdbeermark	4,50 €