



TANTE ANNIE'S

ESSEN · TRINKEN · ÜBERNACHTEN



Scanne den QR-Code für
unser kostenloses WLAN

MITTAGESSEN · TAPAS · DESSERT · GETRÄNKE · SNACKS



...bei Tante Annie's

#immereinFest



Alles auf einer Speisekarte

Praktisch und übersichtlich!

MITTAGESSEN - 5

GEMEINSAM GENIESSEN - 9

DESSERT - 17

SNACKKARTE - 18

KAFFEE / TEE / SOFTDRINKS - 20

WEINE - 23

COCKTAILS / G&T - 27

BIERE - 30

Willkommen am Tisch! Bei uns dreht sich alles um puren Genuss und darum, sich wirklich Zeit füreinander zu nehmen. Unsere Leidenschaft schmeckst du in jedem Detail und jedem Gericht.

Lass dich überraschen, teile mit deinen Tischgästen und erlebe die besondere Atmosphäre von Tante Annie's.

Englische Speisekarte
Deutsche Speisekarte



Allergene oder
Schwangerschaft





MITTAGESSEN

*Mittagessen mal anders
bei Annie's!*



#immereinFest

MITTAGESSEN

WAS SIND MONTADITOS?

Ein Montadito ist ein kleines Brötchen von ca. 70 Gramm (ein normales Mittagsbrötchen wiegt 100 Gramm). Wähle zwischen Weiß- und Mischbrot mit verschiedenen kalten und warmen Belägen. Dank des kleineren Formats kannst du beim Mittagessen mehrere Geschmacksrichtungen probieren. Ein Mittagskonzept, das perfekt zu unserer Leidenschaft für Tapas passt, für die wir bekannt sind.

Zur Orientierung:

Kleiner Hunger - ein Montadito

Normales Mittagessen - zwei Montaditos

Großer Hunger - drei Montaditos

Außerdem kannst du zwischen üppig belegten, gegrillten Sauerteigbrot-Sandwiches und einer Auswahl unserer beliebtesten Tapas wählen.

KALTE MONTADITOS

Carpaccio - 6,8

Blattsalat, Rindercarpaccio, Trüffelmayonnaise, Grana Padano, sonnengetrocknete Tomaten, Pinienkerne

Räucherlachs - 6,9

Blattsalat, Räucherlachs, Kapern, rote Zwiebeln, Gewürzgurke, Ei, Zitronen-Pfeffer-Sauce

Thunfischsalat - 6,5

Blattsalat, Thunfischsalat, rote Zwiebeln, Kapern, Gewürzgurke, Ei

Avocado - 5,4

Avocadoaufstrich, Mais, Tomate, Ei, rote Zwiebeln

Fit & frisch - 5,5

Blattsalat, Kochschinken, junger Schnittkäse, Tomate, Gurke, Ei, Dillsauce

Vitello tonnato - 6,1

Gegarte Kalbsrolle, Thunfischmayonnaise

Rindertatar - 6,3

Rindertatar, Kapern, Gewürzgurke, rote Zwiebeln, Bacon-Mayonnaise

Burrata - 5,9

Blattsalat, Tomate, Burrata, Basilikumdressing

Serranoschinken - 5,8

Blattsalat, Serranoschinken, sonnengetrocknete Tomaten, Schnittlauchfrischkäse

Beef Tataki - 6,4

Blattsalat, Beef Tataki, Sojasauce, Frühlingszwiebeln, Sesam, getrockneter Knoblauch

Annies Tipp

Lies zuerst die Erklärung zu den Montaditos
– so fällt die Wahl leichter!

MITTAGESSEN

WARME MONTADITOS

Sesamhähnchen - 7,1

Hähnchenschenkelfleisch in japanischer Sesamsauce, Frühlingszwiebeln, Cashewkerne

Garnelenkroketten (2 Stück) - 5,8

Blattsalat, Garnelenkroketten, Cocktailsauce

Brie - 5,8

Brie, Honig, Kernemischung, Frühlingszwiebeln, Walnüsse

Indonesisches Hähnchen-Saté - 7

Hähnchenschenkelfleisch in Erdnusssauce, Atjar (süßsauer eingelegtes Gemüse), Zwiebel-Erdnuss-Crumble

Pulled Pork - 6,7

Blattsalat, langsam gegartes Pulled Pork, Weißkohl, Barbecuesauce

Beinschinken - 6,

Blattsalat, Beinschinken, Twente-Sauce

Scharfes Hähnchen - 6,3

Blattsalat, Hähnchenstreifen, Tomatensalsa, Sriracha-Mayonnaise

Spiegelei - 5,9

Spiegelei, Schinken, Käse

Dünn geschnittenes Rindersteak - 7,3

Blattsalat, dünn geschnittenes Rindersteak, Kräuteröl

SALATE

Carpaccio-Salat - 15,4

Gemischter Blattsalat, Gurke, Tomate, rote Zwiebeln, Grana Padano, Croûtons, Rindercarpaccio, Trüffelmayonnaise, Pinienkerne, sonnengetrocknete Tomaten

Lachssalat - 15,9

Gemischter Blattsalat, Gurke, Tomate, rote Zwiebeln, Gewürzgurke, Croûtons, Räucherlachs, Kapern, Ei, Zitronen-Pfeffer-Sauce

Salat mit knusprigem Hähnchen - 15,4

Gemischter Blattsalat, Gurke, Tomate, rote Zwiebeln, Gewürzgurke, Croûtons, knusprige Hähnchenstücke, Zwiebel-Erdnuss-Crumble, Knoblauch-Zitronen-Dressing

PINSA

Pinsa Margherita - 7,4

Belegt mit Tomatensauce, Mozzarella, Oregano

Pinsa Hawaii - 7,8

Belegt mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas

Pinsa con carne - 8,7

Belegt mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Speck

MITTAGESSEN

Pinsa con pesche - 9,7

Belegt mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Lachs, roten Zwiebeln

Pinsa Veggie - 8,7

Belegt mit Tomatensauce, Mozzarella, Spitzpaprika, Oliven, roten Zwiebeln, Champignons

GEGRILLTE SANDWICHES

Käse-Sandwich - 4,3

Schinken-Käse-Sandwich - 4,8

Sandwich Hawaii - 5,4

Sandwich mit Tomate, Pesto und Mozzarella - 5,5

Sandwich mit scharfem Hähnchen - 6

Sandwich Holsteiner - 5,5

SUPPE

Suppe des Küchenchefs - 6,5

Frag uns danach!

MITTAGS-TAPAS

Brot - 4,7

Mit unserer eigenen Meersalzmischung und Arbequina-Olivenöl

Knoblauchbrot - 5,7

Geröstet mit Knoblauch-Kräuteröl

Knoblauchfladenbrot mit Käse - 7,1

Mit Cheddar, Mozzarella, Oregano

Kräuterbutter - 1,1

Knoblauchsauce - 1

Tapenade - 1,1

Bruschetta - 6,9

Tomate, Knoblauch, rote Zwiebeln, Gewürzgurke, Basilikum, Crema di Balsamico

Nachos tradicional - Klein 7,7 / Groß 10

Tortillachips, Gemüse, Käse, Sauerrahm

Champignons Dordogne - 9,7

Champignons im Bierteig mit Knoblauchsauce

Süßkartoffelpommes mit Parmesan - 7

Süßkartoffelpommes mit Parmesan, Trüffelmayonnaise

Kartoffelstrips - 4,9

Dünn geschnittene, gewürzte Pommes mit Joppiesauce

Knuspriger Kibbeling - 7,7

Frittierte Fischstücke mit Remoulade

Sesamhähnchen - 9,1

Hähnchenschenkelfleisch in japanischer Sesamsauce, Frühlingszwiebeln, Cashewkerne



GEMEINSAM
GENIESSEN

*Entdecke unsere Küche
aus aller Welt*



#immereinFest

GEMEINSAM GENIESSEN

Ab 15:00 Uhr

MENÜ DES KÜCHENCHEFS

Keine Lust, selbst auszuwählen? Lass dich von unseren Köchen überraschen! Eine abwechslungsreiche Auswahl an Fleisch-, Fisch- und vegetarischen Tapas. Auch für Schwangere und bei fast allen Lebensmittelallergien geeignet. Sag uns gerne, was du nicht magst, dann berücksichtigen wir das. Ab 2 Personen, nur für den gesamten Tisch bestellbar.

Menü des Küchenchefs - 42,5 p. P.

Zuerst servieren wir verschiedene kalte Tapas (je nach Gruppengröße in einer oder zwei Runden), danach warme Tapas. Das Tempo passen wir ganz eurer Runde an. Es ist auf jeden Fall mehr als genug für alle da!

Menü des Küchenchefs mit Dessert - 47,5 p. P.

Dieses Menü entspricht dem Menü des Küchenchefs, ergänzt um einen köstlichen Abschluss: ein von unseren Köchen zusammengestelltes Dessert aus zwei Überraschungsnachspeisen.

Kinder | Menü | Mit Dessert

0 bis 3 Jahre | Kostenlos | Kostenlos

4 bis 8 Jahre | 9,5 | 13,5

9 bis 12 Jahre | 18,5 | 22,5

Ab 2 Personen, nur für den gesamten Tisch bestellbar.

Allergene oder Schwangerschaft: QR-Code auf Seite 3

GEMEINSAM GENIESSEN

Ab 15:00 Uhr

BROT & EXTRAS

1. Brot - 4,7

Mit unserer eigenen Meersalzmischung und Arbequina-Olivenöl

2. Knoblauchbrot - 5,7

Geröstet mit Knoblauch-Kräuteröl

3. Knoblauchfladenbrot mit Käse - 7,1

Cheddar, Mozzarella, Oregano

4. Gebratenes Brot mit Chorizo - 7,1

Grobe Brotstücke mit Chorizo, Knoblauch und roter Chilischote, in Knoblauchöl gebraten

Kräuterbutter - 1,1

Knoblauchsauce - 1

Tapenade - 1,1

KALTE PINCHOS (PRO STÜCK)

10. Pincho Parma - 3,1

Tapenade, Parmaschinken, Gewürzgurke, Peppadew-Mayonnaise

11. Pincho Lachs - 3,8

Blattsalat, Räucherlachs, Kapern, rote Zwiebeln, Gewürzgurke, Frischkäse, Schnittlauch, Zitronen-Pfeffer-Sauce

12. Pincho Rindertatar - 3,8

Tatar, Kapern, Gewürzgurke, rote Zwiebeln, Bacon-Mayonnaise

13. Pincho Beef Tataki - 3,8

Blattsalat, dünn geschnittenes Rindersteak mit Sojasauce, Frühlingszwiebeln, Sesam, getrockneter Knoblauch

14. Pincho Rindercarpaccio - 3,8

Blattsalat, Grana Padano, Pinienkerne, sonnengetrocknete Tomaten, Trüffelmayonnaise

15. Pincho Avocado - 3,3

Avocadoaufstrich, Mais, Tomate, Ei, rote Zwiebeln

16. Pincho Thunfischsalat - 3,7

Blattsalat, Thunfischsalat, rote Zwiebeln, Kapern, Gewürzgurke, Ei

WARME PINCHOS (PRO STÜCK)

20. Pincho indonesisches Hähnchen-Saté - 3,8

Saté aus Hähnchenschenkelfleisch, Erdnussauce, Frühlingszwiebeln, Atjar (süßsauer eingelegtes Gemüse), Erdnuss-Zwiebel-Crumble

21. Pincho Brie - 3,5

Brie, Walnüsse, Kernemischung, Honig, Frühlingszwiebeln

22. Pincho Garnelenkrokette - 3,3

Blattsalat, Garnelenkrokette, Cocktailsauce

23. Pincho mit dünn geschnittenem Rindersteak - 3,8

Blattsalat, dünn geschnittenes Rindersteak, Knoblauch-Kräuteröl, Chimichurri

24. Pincho Pulled Pork - 3,7

Blattsalat, langsam gegartes Pulled Pork, Weißkohl, Barbecuesauce

25. Pincho Gemüsekrokette - 3,3

Blattsalat, Gemüsekrokette, Knoblauch-Zitronen-Dressing

GEMEINSAM GENIESSEN

KALTE GERICHTE

30. Bruschetta (4 Stück) - 6,9

Tomate, Knoblauch, rote Zwiebeln, Gewürzgurke, Basilikum, Crema di Balsamico

31. Rindertatar - 12,9

Kapern, Gewürzgurke, rote Zwiebeln, Eigelb.
Serviert mit Toast und Bacon-Mayonnaise

32. Vitello tonnato - 9,3

Gegarte Kalbsrolle mit Thunfischmayonnaise

33. Coppa di Parma - 8,3

Parmaschinken mit Frühlingszwiebeln, Croûtons, Peppadew-Mayonnaise

34. Rindercarpaccio - 12,9

Grana Padano, Pinienkerne, sonnengetrocknete Tomaten, Trüffelmayonnaise

35. Knoblaucholiven - 4,4

Grüne Oliven, in Knoblauch mariniert

36. Lachspralinen (4 Stück) - 9,7

Lachspralinen mit Schnittlauchfrischkäse und Kräuter dressing

37. Beef Tataki - 8,9

Dünn geschnittenes Rindersteak mit Sojasauce, Frühlingszwiebeln, Sesam, getrocknetem Knoblauch

38. Oud Oldenzaal und italienischer Kräuterkäse - 9

Oud-Oldenzaal-Käse, italienischer Kräuterkäse, Senf-Dill-Sauce, Walnüsse, Trauben

39. Reispapierrolle - 6,5

Gefüllt mit Rotkohl, Karotte, Staudensellerie, Knollensellerie, Radieschen, Sojasauce

40. Galiamelone mit Serranoschinken - 7,6

Dünn geschnittener Serranoschinken mit Galiamelone

41. Hähnchen mit Gurke - 7

Hähnchenfiletstreifen in Sesamöl mit marinierten Gurke, Sesam

42. Wassermelonen-Sashimi - 7,6

In Sojadressing marinierte Wassermelone mit Sesam und Sojaglasur

43. Thunfischsalat - 7,4

Gemischter Blattsalat, Thunfischsalat, Gewürzgurke, rote Zwiebeln, Zitrone, Ei, Rosmarincracker

44. Burrata - 8,5

Burrata, Rucola, Tomate, Basilikum dressing

45. Wassermelone mit Feta und Minze - 7,6

Wassermelone mit zerbröseltem Feta und Minze

46. Serranoschinkenröllchen (4 Stück) - 7,4

Dünn geschnittener Serranoschinken, gefüllt mit Frischkäse und gemischtem Blattsalat, garniert mit Crema di Balsamico und Röstzwiebeln

GEMEINSAM GENIESSEN

NACHOS

50. Nachos tradicional - Klein 7,7 / Groß 10
Tortillachips, Gemüse, Käse, Sauerrahm

51. Nachos mit Pulled Pork - Klein 9,9 / Groß 12,7
Tortillachips, Pulled Pork, Weißkohl, Gemüse, Käse, BBQ-Sauce

52. Nachos mit scharfem Hähnchen - Klein 9,9 / Groß 12,7
Tortillachips, scharfes Hähnchen, Gemüse, Käse, Salsa, Sriracha-Mayonnaise

53. Nachos Bolognese - Klein 9,7 / Groß 12,2
Tortillachips, Bolognesesauce, Käse, Gemüse, Sauerrahm

VEGETARISCH

60. Pommes frites - 4,7
Knusprige Pommes frites mit Mayonnaise

61. Süßkartoffelpommes mit Parmesan - 7
Süßkartoffelpommes mit Parmesan, Trüffelmayonnaise

62. Kartoffelstrips - 4,9
Dünn geschnittene, gewürzte Pommes mit Joppiesauce

63. Champignons Dordogne - 9,7
Im Bierteig mit Knoblauchsauce

64. Edamame mit Meersalz - 6,1
Mit unserer eigenen Meersalzmischung

65. Gemüsecroketten (4 Stück) - 8,1

Kroketten mit einem Ragout aus verschiedenen Gemüsesorten, dazu Knoblauch-Zitronen-Dressing

66. Champignons - 8,7
In Käse-Sahne-Sauce gratiniert

67. Blätterteigtörtchen (4 Stück) - 6,6
Gefüllt mit Frischkäse und Lauch, dazu Knoblauch-Zitronen-Dressing

68. Blumenkohl-Tempura - 6,9
Knusprige Blumenkohlröschen im Tempurateig mit Chilisauce

69. Rote Spitzpaprika - 8
Mit Ziegenkäse, Honig und Kernemischung gefüllt, aus dem Ofen

70. Zwiebelringe (8 Stück) - 6,1
Frittierte Zwiebelringe mit Tacosauce

71. Wokspinat - 5,8
Im Wok gebratener Spinat mit Knoblauch, Walnüssen, eingeweichten Rosinen und Meersalzmischung

72. Pimientos de Padrón - 6,5
Frittierte kleine grüne spanische Paprikaschoten (mild) mit Meersalzmischung

Annies Tipp

Probiere die Pimientos de Padrón – typisch spanisch und richtig lecker!

GEMEINSAM GENIEßEN

FISCH

80. Calamares - 8,3

Frittierte Tintenfischringe mit Aioli

81. Garnelen Pil Pil (6 Stück) - 9,5

Geschälte Garnelen in Knoblauchöl mit roter Chilischote und Frühlingszwiebeln

82. Torpedo-Garnelen (5 Stück) - 8

Frittierte Torpedo-Garnelen mit Cocktailsauce

83. Lachsfilet - 11,7

Mit Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Teriyakisauc

84. Surf & Turf - 11,6

Garnelen und Rinderkugelsteak mit Chimichurri

85. Knuspriger Kibbeling - 7,7

Frittierte Fischstücke mit Remoulade

86. Sizzling-Garnelen (5 Stück) - 8,8

Leicht zu schälende Garnelen mit Ingwer, Frühlingszwiebeln, roter Chilischote

87. Pangasiusfilet - 7,7

Mungobohnensprossen, Frühlingszwiebeln, mit Sojasauce abgelöscht

MINI-BUNS MIT FLEISCH (PRO STÜCK)

90. Pulled Pork - 4,2

Weißkohl, Barbecuesauce

91. Scharfes Hähnchen - 4,2

Pikante Salsa, Sriracha-Mayonnaise

92. Rindfleischburger - 4,2

Tomate, Gewürzgurke, Aioli

93. Beinschinken - 4,2

Gemüse, Twente-Sauce

FLEISCH

100. Sesamhähnchen - 9,1

Hähnchenschenkelfleisch mit japanischer Sesamsauce, Frühlingszwiebeln, Cashewkernen

101. Schweinebauch - 8,3

Knuspriger Schweinebauch in Ketjap-Honig-Marinade mit Frühlingszwiebeln und Sesam

102. Rinderfiletspitzen - 12,9

In Ketjapsauce

103. Indonesisches Hähnchen-Saté - 8,9

Saté aus Hähnchenschenkelfleisch, Erdnussauce, Atjar (süßsauer eingelegtes Gemüse), Frühlingszwiebeln, Krupuk

104. Schweinefiletspitzen - 9,7

Mit Champignon-Sahne-Sauce



GEMEINSAM GENIESSEN

105. Karaage (6 Stück) - 8,7

Japanisches frittiertes Hähnchenschenkelfleisch mit Chilisauce

106. Hackbällchen in Erdnussauce (4 Stück) - 7,4

Mit Erdnussauce

107. Hackbällchen in Tomatensauce (4 Stück) - 7,2

Mit Tomatensauce

108. Hähnchen-Piri-Piri-Spieße (3 Stück) - 9

Spieße aus Hähnchenschenkelfleisch mit Piri-Piri-Sauce

109. Hähnchen-Gyoza (5 Stück) - 9

Mit Miso-Mayonnaise, Chiliöl, Sojasauce

110. Speck-Dattel-Röllchen (4 Stück) - 7,4

Speckröllchen, gefüllt mit Datteln, Halloumi und Pesto

111. Hotwings (5 Stück) - 8,3

Frittierte Hotwings mit Chilisauce

112. Spareribs - 9,3

Langsam gegarte Spareribs mit Barbecuesauce

PINSA (RECHTECKIGE PIZZA)

120. Pinsa Margherita - 7,4

Belegt mit Tomatensauce, Mozzarella, Oregano

121. Pinsa Hawaii - 7,8

Belegt mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas

122. Pinsa con carne - 8,7

Belegt mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Speck

123. Pinsa con pesche - 9,7

Belegt mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Lachs, roten Zwiebeln

124. Pinsa Veggie - 8,7

Belegt mit Tomatensauce, Mozzarella, Spitzpaprika, Oliven, roten Zwiebeln, Champignons

FÜR KINDER

130. Hähnchen 'n Fries (5 Stück) - 7

Knusprige Hähnchenstücke mit Pommes

131. Frik 'n Fries (5 Stück) - 7

Mini-Frikandellen mit Pommes

132. Burger 'n Fries - 7,2

Mini-Hamburger mit Pommes

133. Kinderpommes - 3,7

Eine Portion Pommes mit Mayonnaise

134. Pasta Bolognese - 7,7

Spaghetti mit Bolognesesauce und geriebenem Käse

135. Pinsa Margherita für Kinder - 7,4

Belegt mit Tomatensauce, Mozzarella, Oregano

136. Kindereis - 4,7

Zwei Kugeln nach Wahl: Vanille-, Erdbeer- oder Kaugummieis

GEMEINSAM GENIESSEN

FEINE KALTE SPEZIALITÄTEN

140. Auster (1 Stück) - 4

Auf Crushed Ice serviert, mit Tabasco, Zitrone und Sesam-Soja-Vinaigrette

141. Lachs-Sashimi - 14,7

Dünn geschnittener Lachs mit Wakame, Sojasauce, Miso-Mayonnaise, Wasabi-Krupuk

142. Thunfisch-Sashimi - 14,7

Dünn geschnittener Thunfisch mit Wakame, Sojasauce, Sesam, Miso-Mayonnaise, Wasabi-Krupuk

143. Ibérico-Schinken - 18,5

Dünn geschnittener Ibérico-Bellota-Schinken

144. Carpaccio XXL - 29,7

Grana Padano, Pinienkerne, sonnengetrocknete Tomaten, Trüffelmayonnaise, Käsegebäck

FEINE WARME SPEZIALITÄTEN

145. Camembert - 12,7

Warmer Camembert aus dem Ofen mit Honig, Thymian und Rosmarin, mit Crackern serviert

146. Riesengarnelen - 14

4 marinierte Riesengarnelen (am Körper geschält), in Knoblauchöl gebraten

147. Rib-Eye (200 Gramm) - 22,7

Mit unserer eigenen Meersalzmischung, Rosmarin-Meersalzbutter und grünem Spargel

148. Lammkoteletts - 14,7

Gebratene Lammkoteletts mit Chimichurri

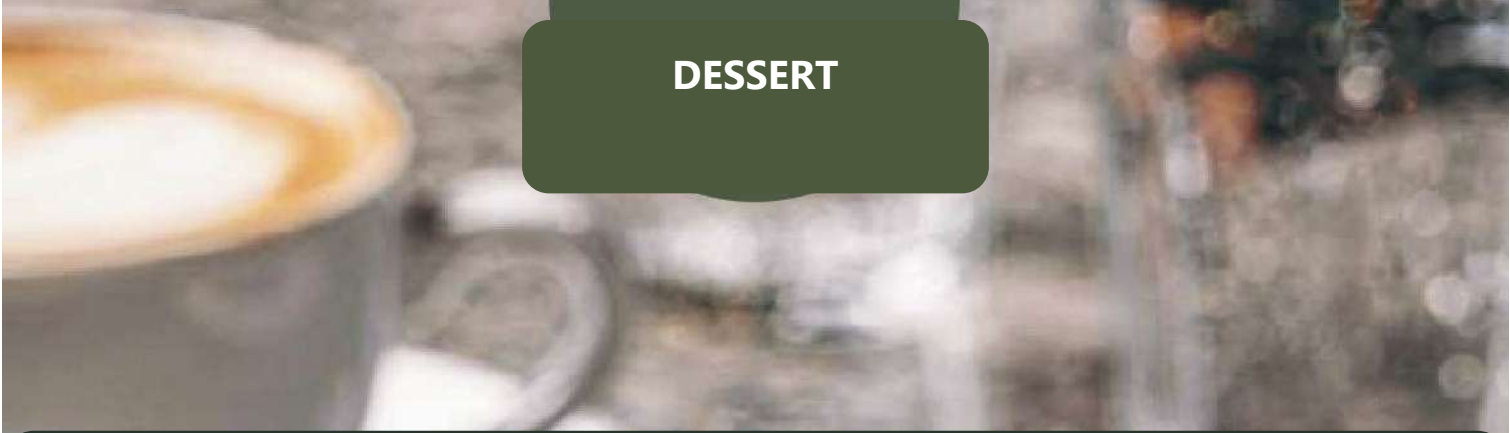
149. Frische Miesmuscheln - 18,7

Mit Gemüse und Kräuterbutter gebraten, mit Weißwein abgelöscht. Mit Cocktailsauce serviert

Annies Tipp

Zu den Austern passt perfekt ein Glas
Bellussi Prosecco Brut





DESSERT

*Nach dem Genuss
noch ein süßer Abschluss*



#immereinFest

DESSERT

160. Annies Tiramisu mit Pfiff - 8,9

Löffelbiskuits mit Mascarponecreme im Glas, dazu eine halbe Schokoladenkugel, Kakaopulver und Espresso

161. Cheesecake - 8,9

Mit Himbeersauce

162. MonChou - 8,4

Weckglas mit Bastogne-Kekskrümeln, cremigem MonChou-Frischkäse und Kirschtopping

163. Eisbecher - 9,1

Joghurt-Waldfruchteis, Vanilleeis, Lemon-Pie-Eis

164. Brownie - 8,9

Brownie mit Schokoladentopping und weißer Schokoladenmousse

165. Dame blanche - 7,8

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce

166. Schokoladen-Lava-Küchlein - 8,7

Mit Vanilleeis und Schokoladensauce

167. Red-Velvet-Kuchen - 8,8

Mit einer Füllung aus Frischkäse und weißer Schokolade

168. Affogato - 6,7

Eine Kugel Vanilleeis mit einem Shot heißem Espresso

169. Grand Dessert - 13

Mini-Crème-brûlée, eine Kugel Pornstar-Martini-Eis, weiße Schokoladenmousse, Mini-Brownie (ab 2 Personen)

170. Crème brûlée - 8

Cremige Vanillecreme mit karamellisierter Zuckerkruste

171. Mini-Crème-brûlée - 4,7

Die kleine Variante

172. Mini-Crème-brûlée mit Kaffee - 7,7

Mit einer Tasse Kaffee

173. Mini-Crème-brûlée komplett - 8,9

Mit einer Kugel Vanilleeis und einer Tasse Kaffee

ETWAS SÜSSES ZUM KAFFEE
AUS DER VITRINE

180. Bananenbrot mit Haselnuss - 3,4

181. Karottenkuchen - 5,2

182. Muffin - 3,5

Vanille oder Schokolade

183. Kuchen der Woche

Frag uns danach!

Annies Tipp

Auch Desserts lassen sich wunderbar teilen – frag einfach nach einem zusätzlichen Löffel

SNACKKARTE

KALTE HÄPPCHEN

Brot - 4,7

Mit unserer eigenen Meersalzmischung und Arbequina-Olivenöl

Knoblauchbrot - 5,7

Geröstet mit Knoblauch-Kräuteröl

Knoblauchfladenbrot mit Käse - 7,1

Mit Cheddar, Mozzarella, Oregano

Kräuterbutter - 1,1

Knoblauchsauce - 1

Tapenade - 1,1

KaasTengels – knusprige Käseröllchen (6 Stück) - 7

Mit Chilisauce

Karaage (6 Stück) - 8,7

Japanisches frittiertes Hähnchenschenkelfleisch mit Chilisauce

Knoblaucholiven - 4,4

Grüne Oliven, in Knoblauch mariniert

WARME HÄPPCHEN

Nachos tradicional - Klein 7,7 / Groß 10

Tortillachips, Gemüse, Käse, Sauerrahm

Süßkartoffelpommes mit Parmesan - 7

Süßkartoffelpommes mit Parmesan, Trüffelmayonnaise

Kartoffelstrips - 4,9

Dünn geschnittene, gewürzte Pommes mit Joppiesauce

Bitterballen – niederländische Ragoutbällchen (8 Stück) - 8,7

Mit Senf oder Mayonnaise

Gemischte Snackplatte - 8 Stück 8 / 16 Stück 15,7

Knusprige Hähnchenstücke, Torpedo-Garnelen, Mini-Frikandellen, Mini-Frühlingsrollen mit Chilisauce und Mayonnaise

Torpedo-Garnelen (5 Stück) - 8

Frittierte Torpedo-Garnelen mit Cocktailsauce

Hotwings (5 Stück) - 8,3

Frittierte Hotwings mit Chilisauce

Zwiebelringe (8 Stück) - 6,1

Mit Tacosauce

Allergene oder Schwangerschaft: QR-Code auf Seite 3

SNACKKARTE

*Gemeinsam knabbern
und plaudern*

#immereinFest



KAFFEE · TEE SOFTDRINKS

KAFFEE UND TEE

Kaffee - 3,2

Espresso - 3,2

Doppelter Espresso - 4,9

Cortado - 3,4

Flat White - 4,9

Cappuccino / Milchkaffee - 3,4

Latte macchiato - 4,1

Iced Coffee - 4,5

Frappuccino - 5,5

Iced Coffee mit Schlagsahne und Sirup nach Wahl

Sirup nach Wahl - 0,7

Haselnuss, Karamell, weiße Schokolade oder Spekulatius

Tee - 3,1

Wähle aus unseren köstlichen losen Teesorten:

- Popcorn Time (Grüntee, Karamell-Popcorn-Geschmack)
- Jasmine Superieur (Grüntee, Jasmin)
- Ginger Lemon (Grüntee, Ingwer, Zitrus)
- Lovely Lady Grey (Schwarztee, Bergamotte, Orange)
- Al'Coco'Mond (Rooibos, Mandel, Kokosnuss)
- Masala Chai (Schwarztee, Zimt, Kardamom, Ingwer, Pfeffer, Gewürznelke)

Frischer Minztee - 4,5

Frischer Ingwertee - 4,5

Heiße Chocomel - 3,5

Heiße Chocomel mit Schlagsahne - 4,2

KAFFEE · TEE SOFTDRINKS

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso Martini - 9,5

Espresso, Wodka, Kahlúa, Kaffeebohnen

Irish Coffee - 8,8

Mit Whisky

French Coffee - 8,8

Mit Grand Marnier

Italian Coffee - 8,8

Mit Amaretto

Orange Coffee - 8,8

Mit Cointreau

Spanish Coffee - 8,8

Mit Licor 43

Tante Annes Kaffee - 8,8

Mit Kahlúa

Onkel Hans' Kaffee - 8,8

Mit Tia Maria

SOFTDRINKS

Pepsi / Pepsi Zero - 3,5

Sisi Light - 3,5

Rivella Light - 3,5

7 Up Light - 3,5

Lipton Ice Tea - 3,5

Lipton Green Tea - 3,5

Lipton Peach - 3,5

Royal Club Tonic - 3,5

Bitter Lemon - 3,5

Ginger Ale - 3,5

Cassis - 3,5

Sourcy mit / ohne Kohlensäure - 3,5

Sourcy mit / ohne Kohlensäure (0.75 L) - 6,6

Apfelsaft / Orangensaft - 3,5

Frisch gepresster Orangensaft - 4,5

Chocomel / Fristi - 3,5

Fruchtsirup mit Wasser - 1

PREMIUM

Franklin & Sons Premium Tonic - 4,5

Franklin & Sons Ginger Beer - 4,5

Franklin & Sons Pink Grapefruit - 4,5



Allergene oder Schwangerschaft: QR-Code auf Seite 3



WEINE

Weingenießer sind
Feinschmecker

#immereinFest

WEINE

OFFENE WEISSWEINE

Pinot Grigio Friuli, Domus Vini - Glas 5,8

Frischer, eleganter Weißwein mit Noten von Birne, grünem Apfel und Zitrusfrüchten sowie einem feinen mineralischen Abgang.

Verdejo, Olas del Mar - Glas 5,8 / Flasche 29

Lebendiger Weißwein mit Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und tropischen Früchten, gefolgt von einer charakteristischen, leicht herben Note.

Chardonnay, Terra del Sol - Glas 5,9 / Flasche 29,5

Geschmeidiger, frischer Chardonnay mit Aromen von reifem Apfel, Pfirsich und Zitrusfrüchten sowie einer sanften cremigen Note.

Forster Rheinhessen Spätlese - Glas 5,5 / Flasche 27,5

Angenehm süß, mit feinen Fruchtaromen von Pflaume und Limette, sehr geschmackvoll

OFFENER ROSÉWEIN

Rosé, Terra del Sol - Glas 5,8 / Flasche 29

Fruchtiger, erfrischender Rosé mit Noten von Erdbeere, Himbeere und Zitrusfrüchten sowie einem trockenen, frischen Abgang.

OFFENE ROTWEINE

Merlot, Terra del Sol - Glas 5,9 / Flasche 29,5

Weicher Rotwein mit Aromen von reifen Kirschen und Pflaumen sowie einer dezenten Würze.

Tempranillo, Olas del Mar - Glas 5,9 / Flasche 29,5

Charaktervoller Rotwein mit reifen Kirschen, Beeren, weichen Tanninen und einem leicht würzigen Abgang.

SANGRIA

Rote Sangria - Glas 5,5 / Flasche 27,5

Rosé-Sangria - Flasche 27,5



WEINE

WEISSWEINE – FLASCHEN

Sartori - Pinot Grigio, Friuli Grave, Italien - Flasche 29

Birne, Zitrusfrüchte und reifer Pfirsich prägen diesen frischen Pinot Grigio. Saftig und elegant, mit einer dezenten Würze und einem klaren, trockenen Abgang.

Alvi's Drift - Signature Chenin Blanc, Worcester, Südafrika - Flasche 29

Frisch und tropisch, mit Passionsfrucht, weißem Pfirsich und Nektarine. Weich, vollmundig und unwiderstehlich trinkfreudig.

Bodegas Montecillo - Blanco Fermentado en Barrica, Rioja, Spanien - Flasche 34,5

Vollmundig, gehaltvoll und cremig. Reife Zitrusfrüchte, ein Hauch Brioche und ein langer, weicher Abgang.

Domaine de Mauperthuis - Bourgogne Chardonnay 'Les Truffières' BIO, Frankreich - Flasche 37,5

Goldglänzend im Glas, mit frischen Noten von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und einem Hauch Mandel. Saftig, mit schönem Holzausbau und einem überraschend langen Abgang.

ROSÉWEINE – FLASCHEN

Château de l'Aumérade Cru Classé - Côtes de Provence 'Marie Christine', Frankreich - Flasche 34,5 / Magnum 55

Verspielt und verführerisch. Kleine rote Früchte, frische Noten und eine sanfte Würze.

San Marzano - Amai, Susumaniello IGP, Salento, Italien - Flasche 32,5

Lachsrosa und wunderbar fein, mit Aromen von roten Beeren, Blutorange und mediterranen Kräutern. Saftig und elegant, mit frischen Fruchtnoten, dezenten floralen Akzenten und einem lebendigen, mineralischen Abgang.

ROTWEINE – FLASCHEN

Bodegas Montecillo – Crianza, Rioja, Spanien - Flasche 32

Saftig, geschmeidig und voller Charakter. Reife Kirschen und rote Früchte stehen im Mittelpunkt, begleitet von dezenten Holznoten und samtweichen Tanninen.

A6mani – Lifili – Primitivo, Salento IGP, Italien - Flasche 32

Ein gehaltvoller, charaktervoller Primitivo mit Aromen von reifen roten Früchten, mediterranen Kräutern und Vanille. Vollmundig, samtweich und perfekt ausbalanciert.

WEINE

Phebus - Reservado Malbec, Mendoza, Argentinien - Flasche 34,5

Vollmundig und elegant, mit vielschichtigen Noten dunkler Früchte, floralen Akzenten und dezenten Holznoten. Die weichen Tannine und der lange Abgang machen diesen Wein besonders zugänglich und zugleich raffiniert.

Sartori - Amarone della Valpolicella Reius, Italien - Flasche 47,5

Ein Amarone mit intensiv roter Farbe und granatroten Reflexen. Mit Aromen von eingekochten roten Früchten. Ein vollmundiger, zugleich seidenweicher Wein mit einem langen, würzigen Abgang.

PRICKELNDES

Bellussi - Prosecco DOC Brut, Veneto, Italien - Glas 6,5 / Flasche 35 / Magnum 55

Klar und hellgolden in der Farbe. Duftend, frisch und zugänglich, unter anderem mit Nuancen von grünem Apfel. Frisch im Geschmack, trocken und intensiv fruchtig.

Bellussi Rosé - Prosecco DOC Rosé Brut, Veneto, Italien - Glas 6,5 / Flasche 35 / Magnum 55

Frisch, stilvoll und voller Finesse. Dieser hellrosa Schaumwein begeistert mit roten Früchten wie Himbeere, Erdbeere und Kirsche, ergänzt durch einen Hauch Zitrus. Trocken, elegant und herrlich erfrischend, mit feiner Perlage und einem langen, lebendigen Abgang.

Champagner - Flasche 0,375 37,5 / Flasche 0,75 75

Lanson - Le Black Création Brut, Frankreich
Ein lebendiger Champagner, in dem frische Früchte, Zitrusnoten und reife Briochearomen wunderbar zusammenkommen. Elegant, vielschichtig und perfekt ausbalanciert, mit einem langen, feinen Abgang.

PORTWEIN & SHERRY

OSBORNE Porto Ruby - Glas 5,5

OSBORNE Porto 20 Years Old - Glas 7,5

OSBORNE Sherry Fino Pale Dry - Glas 5,5



COCKTAILS
G&T

*Wähle aus unserer
großen Getränkeauswahl!*

#immereinFest

COCKTAILS

G&T

SPRITZ

Passion Spritz - 8

Prosecco, Triple Sec, Passionsfruchtsaft

Limoncello Raspberry Spritz - 8

Prosecco, Limoncello, Himbeerpüree, Sodawasser

Limoncello Spritz - 8

Prosecco, Limoncello, Sodawasser

Frozen Limoncello Spritz - 7,5

Slush mit Limoncello, Prosecco, Sprudelwasser, Zitrone

Raspberry Spritz - 8

Prosecco, Triple Sec, Erdbeerpüree, Sodawasser

Aperol Spritz - 8

Prosecco, Aperol, Sodawasser

Aperol Spritz 0% - 7

Lecker auch ohne Alkohol

Lillet Wild Berry - 7,5

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, rote Beeren

Hugo - 6

FrISChe Minze, Limette, Eis

MOJITO

Mojito Classic - 8,5

Rum, Zuckersirup, Sodawasser, Limettensaft, Minze

Mojito Mango - 9,5

Rum, Zuckersirup, Mangopüree, Sodawasser, Limettensaft, Minze

Mojito Raspberry - 9,5

Rum, Himbeerpüree, Sodawasser, Limettensaft, Minze

Mojito Passion - 9,5

Rum, Passionsfruchtsaft, Sodawasser, Limettensaft, Minze

KLASSIKER

Sex On The Beach - 9

Wodka, Triple Sec, Orangensaft, Cranberrysaft

Margarita - 8,5

Tequila, Triple Sec, Limettensaft

Raspberry Daiquiri - 9

Rum, Limettensaft, Himbeerpüree

Cosmopolitan - 9

Wodka, Triple Sec, Limettensaft, Cranberrysaft

Clover Club - 8,5

Gin, Himbeerpüree, Limettensaft

Annies Tipp

Lieber alkoholfrei? Wir haben eine große Auswahl an Mocktails und hausgemachten Limonaden

COCKTAILS G&T

IM TREND

Bring Me Back To Ibiza - 9,5

Wodka, Rum, Ananassaft, Passionsfruchtsaft, Himbeerpüree

Golden Sunset - 9

Rum, Mangopüree, Orangensaft, Limettensaft

Thank God It's Friday - 9,5

Gin, Tequila, Wodka, Limettensaft, Orangensaft, Passionsfruchtsaft

Pornstar Martini - 9,5

Wodka, Passionsfruchtsaft, Vanille, Limettensaft

Espresso Martini - 9,5

Espresso, Wodka, Kahlúa, Kaffeebohnen

CREMIG

Scroppino - 6

Zitronensorbet, Prosecco und Wodka

Mango Coconut - 8,5

Rum, Mangopüree, Orangensaft, Kokosmilch

Pina Colada - 8,5

Rum, Ananassaft, Kokosmilch

Coco Passion Bonita - 9

Wodka, Passionsfruchtsaft, Zuckersirup, Kokosmilch

KRÄFTIG

Long Island Iced Tea - 11

Rum, Gin, Wodka, Tequila, Limettensaft, Cola

Gin Fizz - 9,5

Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Sodawasser

Hurricane - 9,5

Rum, Passionsfruchtsaft, Limettensaft, Orangensaft, Ananassaft

Moscow Mule Raspberry - 9

Wodka, Himbeerpüree, Ginger Beer, Limettensaft, Zuckersirup

MOCKTAILS

Coconut Mango Kiss - 7,5

Ananassaft, Passionsfruchtsaft, Kokosmilch

Fruit Punch - 7,5

Orangensaft, Ananassaft, Cranberrysaft, Passionsfruchtsaft, Mangopüree, Erdbeerpüree

Berry Beach - 7,5

Himbeeren, Erdbeerpüree, Cranberrysaft, Limettensaft, Zuckersirup

Virgin Mojito Mango - 7,5

Zuckersirup, Mango, Limettensaft, Sodawasser



COCKTAILS G&T

*Stell dir deinen
perfekten G&T
zusammen!*

Virgin Pornstar Martini

7,5

Virgin Pornstar Martini - 7,5

Passionsfruchtsaft, Vanille, Zuckersirup

Cassis mit Früchten - 5

Cassis, gefrorene rote Beeren und Eiswürfel

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Mango Passion - 4,5

Mangopüree, Passionsfruchtsaft, Sodawasser, Zuckersirup

Lime Mint - 4,5

Limettensaft, Sodawasser, Zuckersirup

Raspberry Lime - 4,5

Himbeerpüree, Sodawasser, Limettensaft, Zuckersirup

GIN & TONIC

GIN & TONIC

Wähle deinen Gin:

Tante Annie's Citrus & Botanicals - 6,0

Tante Annie's Pink Strawberry - 6,0

Hayman's London Gin - 6,0

Nordes Atlantic Galician Gin - 7,0

Damrak 0.0% - 5,0

Wähle dein Tonic:

Royal Club - 3,5

Franklin & Sons Premium - 4,5

Franklin & Sons Pink Grapefruit - 4,5

Wähle deine Garnitur (max. 2):

Zitrone, Minze, Limette, Orange, Gurke, Sternanis, Zimt, rote Beeren (gefroren)

BIERE

PILS

Grolsch Pilsner (vom Fass) - 3,5
Grolsch Pilsner 0,5L (vom Fass) - 6,9
Peroni (vom Fass) - 3,5
Grolsch 0.0% - 3,5

WEIZEN

Grolsch Weizen (vom Fass) - 0,3l: 5,40 / 0,5l: 7,4
Grolsch Weizen 0.0% - 4,5

WITBIER

Grimbergen Blanche (vom Fass) - 6,3
Korenwolf 0.0% - 6,5

BLONDBIER

Grimbergen Blond - 6,5
Ondersteboven Disco Daisy - 6
Zomertijd (vom Fass) - 6,3
Gulpener Blond mit einem Hauch
Holunderblüte - 6,8
Zomertijd 0.0% - 4,5

IPA

Hangende Harry (vom Fass) - 6
Gulpener Bio Ur-Hop IPA - 5,7

ROSÉBIER

Grolsch Rosé (vom Fass) - 5,5
Liefmans 0.0% - 5,5

DUBBEL & TRIPEL

Grimbergen Dubbel - 5,8
Grimbergen Trippel - 6,5
Gerardus Kloosterbier Tripel - 6,8

RADLER

Grolsch Radler 2% oder 0.0% Alk. - 3,8

WEITERE BIERE

Corona - 5,5
Desperados / Desperados 0.0% - 6

VIPER HARD SELTZER

Mango / Pfirsich / Grüner Tee - 5,5

BIERE



*Genießen und anstoßen.
Prost!*

#immereinFest



Tagen, privat feiern und übernachten

TAGEN

Suchst du einen stimmungsvollen Ort für eine Besprechung, eine Veranstaltung oder eine Feier? Wir verfügen über zwei charaktervolle Räume: die Raadkamer und die Heerenkamer. Ideal für Tagungen, private Dinner, Geburtstage und andere Veranstaltungen in geschlossener Gesellschaft.

FEIERN

Außerdem kannst du einen abtrennbaren Bereich unseres Restaurants exklusiv mieten, inklusive eigener Bar und Musikanlage.

ÜBERNACHTEN

Möchtest du noch eine Nacht länger bleiben? Unser Boutique-Hotel verfügt über 13 stimmungsvolle Zimmer mit allem Komfort für einen entspannten Aufenthalt.

Neugierig auf die Möglichkeiten? Nimm gerne Kontakt mit uns auf oder besuche unsere Website: www.tante-annie.nl

TANTE ANNIE'S · GUTSCHEIN

Annies Gutschein

Suchst du ein originelles Geschenk? Mit diesem Gutschein verschenkst du ein köstliches kulinarisches Erlebnis! Den Wert bestimmst du selbst. Das perfekte Geschenk für Freunde, Familie oder Geschäftspartner.

WIR GEHEN SEHR SORGFÄLTIG MIT DEINER
LEBENSMITTELALLERGIE ODER -UNVERTRÄGLICHKEIT UM.
Eine Kreuzkontamination mit Allergenen lässt sich jedoch nie zu
100% ausschließen. Wenn du eine Allergie hast, sag uns bitte
Bescheid! Wenn du schwanger bist oder besondere
Ernährungswünsche hast, besprich die Möglichkeiten bitte mit
einem Mitglied unseres Teams.



Scanne den QR-Code rechts
für unser kostenloses WLAN

