TANTE ANNIE'S

ETEN · DRINKEN · SLAPEN

LUNCH · SHARED DINING · DESSERT · GETR□NKE · SNACKS

QR-Code scannen und mit unserem
kostenlosen WLAN verbinden


CHECK IN
...bei Tante Annie's
#altijdeenfeestje

Alles in einer Speisekarte, schÖn praktisch!

LUNCH - 5

SHARED DINING - 9

DESSERT - 17

SNACKKARTE - 18

KAFFEE / TEE / SOFTDRINKS - 20

WEINE - 23

COCKTAILS / G&T - 27

BIERE - 30

Willkommen am Tisch! Bei uns geht es darum, einfach zu genießen und sich wirklich Zeit füreinander zu nehmen. Unsere Leidenschaft schmecken Sie in jedem Detail und jedem Gericht.

Lassen Sie sich überraschen, teilen Sie mit Ihren Tischgenossen und erleben Sie Tante Annie's.

Englische Speisekarte
Deutsche Speisekarte

Allergene oder schwanger


LUNCH
So schmeckt es
mittags bei Annie's!
#altijdeenfeestje

LUNCH

Von 11:00 bis 15:00 Uhr

WAS SIND MONTADITOS?

Ein Montadito ist ein kleines Brötchen von ca. 70 Gramm (ein normales Lunchbrötchen wiegt etwa 100 Gramm). Durch das kleinere Format können Sie mehrere Geschmacksrichtungen probieren. Wählen Sie zwischen weißem oder braunem Brot mit verschiedenen kalten und warmen Belägen.

Ein Lunchkonzept, das perfekt zu unserer Leidenschaft für Tapas passt, für die wir bekannt sind.

Kleiner Hunger: 1 Montadito
Normaler Hunger: 2 Montaditos
Großer Hunger: 3 Montaditos

Außerdem können Sie reich belegte Toasts auf Sauerteigbrot, Salate, Pinsas, Suppe oder eine Auswahl unserer beliebtesten Tapas wählen.

KALTE MONTADITOS

Carpaccio **6,8**
Salat, Rindercarpaccio, Trüffelmayonnaise, Grana Padano, getrocknete Tomaten, Pinienkerne

Geräucherter Lachs **6,9**
Salat, geräucherter Lachs, Kapern, rote Zwiebel, Gewürzgurke, Ei, Zitronen-Pfeffer-Sauce

Thunfischsalat **6,5**
Salat, Thunfischsalat, rote Zwiebel, Kapern, Gewürzgurke, Ei

Avocado **5,4**
Avocadoaufstrich, Mais, Tomate, Ei, rote Zwiebel

Gesund **5,5**
Salat, Kochschinken, junger Gouda, Tomate, Gurke, Ei, Dillsauce

Vitello Tonnato **6,1**
Kalbfleisch, Thunfischmayonnaise

Steak Tatar **6,3**
Rindertatar, Kapern, Gewürzgurke, rote Zwiebel, Baconmayonnaise

Burrata **5,9**
Salat, Tomate, Burrata, Basilikumdressing

Serranoschinken **5,8**
Salat, Serranoschinken, getrocknete Tomate, Schnittlauchfrischkäse

Beef Tataki **6,4**
Salat, Beef Tataki, Sojasauce, Frühlingszwiebel, Sesam, getrockneter Knoblauch

Annies Tipp:

Lesen Sie zuerst die Erklärung zu den Montaditos – für die beste Wahl!

LUNCH

Von 11:00 bis 15:00 Uhr

WARME MONTADITOS

Sesamhähnchen **7,1**
Hähnchenschenkel in japanischer Sesamsauce, Frühlingszwiebel, Cashewkerne

Garnelenkroketten (2 Stück) **5,8**
Salat, Garnelenkroketten, Cocktailsauce

Brie **5,8**
Brie, Honig, Körnermix, Frühlingszwiebel, Walnüsse

Indisches Hähnchensaté **7,**
Hähnchen in Erdnusssauce, Atjar, Zwiebel-/Erdnuss-Crumble

Pulled Pork **6,7**
Salat, langsam gegartes Schweinefleisch, Weißkohl, Barbecuesauce

Schinken **6**
Salat, Schinken mit Twente-Sauce

Scharfes Hähnchen **6,3**
Salat, Hähnchenstreifen, Tomatensalsa, Sriracha-Mayonnaise

Spiegelei **5,9**
Spiegelei, Schinken und Käse

Dünn geschnittenes Rindersteak **7,3**
Salat, dünn geschnittenes Rindersteak, Kräuteröl, Chimichurri

SALATE

Carpaccio **15,4**
Gemischter Salat, Gurke, Tomate, rote Zwiebel, Grana Padano, Croûtons, Rindercarpaccio, Trüffelmayonnaise, Pinienkerne, getrocknete Tomaten, Gewürzgurke und Knoblauchbrot

Lachs **15,9**
Gemischter Salat, Gurke, Tomate, rote Zwiebel, Gewürzgurke, Croûtons, geräucherter Lachs, Kapern, Ei, Zitronen-Pfeffer-Sauce und Knoblauchbrot

Knuspriges Hähnchen **15,4**
Gemischter Salat, Gurke, Tomate, rote Zwiebel, Gewürzgurke, Croûtons, knusprige Hähnchenstücke, Knoblauch-Zitronen-Dressing und Knoblauchbrot

PINSA RECHTECKIGE PIZZA

Pinsa Margherita **8,4**
Tomatensauce, Mozzarella und Oregano.

Pinsa Hawaii **8,6**
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas und Oregano.

Pinsa con Carne **9,7**
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Speck und Oregano.

LUNCH

Pinsa con Pesche 11
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Lachs, rote Zwiebel und Oregano.

Pinsa Veggie 9,7
Tomatensauce, Mozzarella, Spitzpaprika, Oliven, rote Zwiebel, Champignons und Oregano.

TOAST

Käse 4,3

Schinken-Käse 4,8

Hawaii 5,4

Tomate, Pesto & Mozzarella 5,5

Scharfes Hähnchen 6

Holsteiner (mit Spiegelei) 5,5

SUPPE

Suppe des Küchenchefs 6,5
Fragen Sie unser Serviceteam.

LUNCH-TAPAS

Brot 4,7
Mit unserer eigenen Meersalz-Mischung und Arbequina-Olivenöl

Knoblauchbrot 5,7
Geröstet mit Knoblauch-Kräuteröl

Cheesy Garlic Flat Bread 7,1
Cheddar, Mozzarella, Oregano

Kräuterbutter 1,1

Knoblauchsauce 1

Tapenade 1,1

Bruschetta 6,9
Tomaten, Knoblauch, rote Zwiebel, Gewürzgurke, Basilikum, Balsamicocreme

Nachos Tradicional
Klein € 7,70 | Groß € 10,00
Tortillachips mit Gemüse, Käse und Sauerrahm.

Champignons Dordogne 9,7
Champignons im Bierteig mit Knoblauchsauce.

Süßkartoffelpommes mit Parmesan 7
Mit Parmesan und Trüffelmayonnaise.

Kartoffelstreifen 4,9
Dünn geschnittene, gewürzte Kartoffelstreifen mit Joppiesauce.

Knuspriger Kibbeling 7,7
Mit Remouladensauce.

Sesamhähnchen 9,1
Hähnchenschenkel in japanischer Sesamsauce mit Frühlingszwiebeln und Cashewkernen.


SHARED
DINING
Probieren Sie unsere
internationale Küche
#altijdeenfeestje

SHARED DINING

Ab 15:00 Uhr

CHEF'S MENÜ

Keine Lust zu wählen?
Lassen Sie sich von unseren Köchen überraschen! Eine abwechslungsreiche Auswahl an Fleisch-, Fisch- und vegetarischen Tapas. Auch für Schwangere und Gäste mit nahezu allen Lebensmittelallergien geeignet. Teilen Sie uns einfach mit, was Sie nicht mögen oder nicht essen dürfen – wir berücksichtigen das selbstverständlich.

Ab 2 Personen, nur tischweise erhältlich.

Chef's Menü – 42,50 p.P.

Zunächst servieren wir verschiedene kalte Tapas (je nach Gruppengröße in einer oder zwei Runden), anschließend warme Tapas. Das Serviertempo passen wir ganz Ihrem Tisch an. Eines ist sicher: Es ist mehr als genug für alle da!

Chef's Menü mit Dessert – 47,50 p.P.

Dieses Menü entspricht dem Chef's Menü und wird mit einem köstlichen Abschluss ergänzt: einem Dessert, das von unseren Köchen zusammengestellt wird und aus zwei Überraschungsdesserts besteht.

Ab 2 Personen, nur tischweise erhältlich.

Kinder	**Menü**	**Mit Dessert**
0–3 Jahre	Gratis	Gratis
4–8 Jahre	9,5	13,5
9–12 Jahre	18,5	22,5

Allergene oder schwanger? QR-Code auf Seite 3 scannen.

SHARED DINING

Ab 15:00 Uhr

BROT & EXTRAS

1. Brot **4,7**
Mit unserer eigenen Meersalz-Mischung und Arbequina-Olivenöl

2. Knoblauchbrot **5,7**
Geröstet mit Knoblauch-Kräuteröl

3. Cheesy Garlic Flat Bread **7,1**
Cheddar, Mozzarella, Oregano

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**
Salat, geräucherter Lachs, Kapern, rote Zwiebel, Gewürzgurke, Frischkäse, Schnittlauch, Zitronen-Pfeffer-Sauce

12. Pincho Steak Tatar **3,8**
Rindertatar, Kapern, Gewürzgurke, rote Zwiebel, Bacon-Mayonnaise

13. Pincho Beef Tataki **3,8**
Salat, dünn geschnittenes Rindfleisch mit Sojasauce, Frühlingszwiebeln, Sesam und getrocknetem Knoblauch

14. Pincho Rindercarpaccio **3,8**
Salat, Grana Padano, Pinienkerne, getrocknete Tomate, Trüffelmayonnaise

15. Pincho Avocado **3,3**
Avocadoaufstrich, Mais, Tomate, Ei, rote Zwiebel

16. Pincho Thunfischsalat **3,7**
Salat, Thunfischsalat, rote Zwiebel, Kapern, Gewürzgurke, Ei

WARME PINCHOS PRO STÜCK

20. Pincho Indonesisches Hähnchensaté **3,8**
Hähnchensaté, Erdnusssauce, Frühlingszwiebel, Atjar, Erdnuss-Zwiebel-Crumble

21. Pincho Brie **3,5**
Brie, Walnüsse, Körnermix, Honig, Frühlingszwiebel

22. Pincho Garnelenkrokette **3,3**
Salat, Garnelenkrokette, Cocktailsauce

23. Pincho Dünn geschnittenes Rindersteak **3,8**
Salat, Rindersteak, Knoblauch-Kräuteröl, Chimichurri

24. Pincho Pulled Pork **3,7**
Salat, langsam gegartes Pulled Pork, Weißkohl, Barbecuesauce

25. Pincho Gemüsekrokette **3,3**
Salat, Gemüsekrokette, Knoblauch-Zitronen-Dressing



SHARED DINING

KALTE TAPAS

30. Bruschetta (4 Stück) **6,9**
Tomaten, Knoblauch, rote Zwiebel, Gewürzgurke, Basilikum, Balsamicocreme

31. Steak Tatar **12,9**
Kapern, Gewürzgurke, rote Zwiebel, Eigelb. Serviert mit Toast und Bacon-Mayonnaise.

32. Vitello Tonnato **9,3**
Zart gegarter Kalbstafelspitz mit Thunfischmayonnaise.

33. Coppa di Parma **8,3**
Parmaschinken mit Frühlingszwiebeln, Croûtons und Peppadew-Mayonnaise.

34. Rindercarpaccio **12,9**
Grana Padano, Pinienkerne, getrocknete Tomaten und Trüffelmayonnaise.

35. Knoblaucholiven **4,4**
Grüne Oliven, mariniert mit Knoblauch.

36. Lachspralinen (4 Stück) **9,7**
Frischkäsepralinen mit Schnittlauch, umhüllt von Räucherlachs und Kräuterdressing.

37. Beef Tataki **8,9**
Dünn geschnittenes Rindfleisch mit Sojasauce, Frühlingszwiebeln, Sesam und getrocknetem Knoblauch.

38. Alter Oldenzaaler Käse & italienischer Kräuterkäse **9**
Mit Senf-Dill-Sauce, Walnüssen und Trauben.

39. Frühlingsrolle aus Reispapier **6,5**
Gefüllt mit Rotkohl, Karotte, Weißkohl, Schnittlauch und Sojasauce.

40. Galiamelone mit Serranoschinken **7,6**
Dünn geschnittener Serranoschinken mit Galiamelone.

41. Hähnchen mit Gurke **7**
Hähnchenfiletstreifen in Sesamöl mit marinierten Gurken und Sesam.

42. Wassermelonen-Sashimi **7,6**
In Sojadressing marinierte Wassermelone mit Sesam und Sojaglasur.

43. Thunfischsalat **7,4**
Gemischter Salat mit Thunfischsalat, Gewürzgurke, roter Zwiebel, Zitrone, Ei und Rosmarin-Crackern.

44. Burrata **8,5**
Burrata mit Rucola, Tomate und Basilikumdressing.

45. Gemüsesticks **7,5**
Gurke, Karotte, Staudensellerie, Paprika und Radieschen mit Hummus- und Kräuter-Schnittlauch-Dip.

46. Serranoschinken-Röllchen (4 Stück) **7,4**
Gefüllt mit Frischkäse und gemischtem Salat, garniert mit Balsamicocreme und Röstzwiebeln.

SHARED DINING

Ab 15:00 Uhr

NACHOS

50. Nachos Tradicional
Klein € 7,70 | Groß € 10,00
Tortillachips mit Gemüse, Käse und Sauerrahm.

51. Nachos Pulled Pork
Klein € 9,90 | Groß € 12,70
Tortillachips mit Pulled Pork, Weißkohl, Gemüse, Käse und BBQ-Sauce.

52. Nachos Scharfes Hähnchen
Klein € 9,90 | Groß € 12,70
Tortillachips mit scharfem Hähnchen, Gemüse, Käse, Salsa und Sriracha-Mayonnaise.

VEGETARISCH

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

61. Süßkartoffelpommes mit Parmesan 7
Mit Parmesan und Trüffelmayonnaise.

62. Kartoffelstreifen 4,9
Dünn geschnittene, gewürzte Kartoffelstreifen mit Joppiesauce.

63. Champignons Dordogne 9,7
Champignons im Bierteig mit Knoblauchsauce.

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

65. Gemüsekroketten (4 Stück) 8,1
Gefüllt mit Gemüse-Ragout und Knoblauch-Zitronen-Dressing.

66. Überbackene Champignons 8,7
Mit Käse-Sahne-Sauce gratiniert.

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

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

69. Rote Spitzpaprika 8
Aus dem Ofen, gefüllt mit Ziegenkäse, Honig und Körnermix.

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

71. Gebratener Spinat 5,8
Mit Knoblauch, Walnüssen, eingeweichten Rosinen und Meersalz.

72. Pimientos de Padrón 6,5
Frittierte milde grüne spanische Paprika mit Meersalz.



Annies Tipp:

Probieren Sie die Pimientos de Padrón – typisch spanisch und richtig lecker!

SHARED DINING

FISCH

80. Calamares 8,3
Frittierte Tintenfischringe mit Aioli.

81. Garnelen Pil Pil (6 Stück) 9,5
Geschälte Garnelen in Knoblauchöl mit roter Chili und Frühlingszwiebeln.

82. Torpedo-Garnelen (5 Stück) 8
Knusprig frittierte Torpedo-Garnelen mit Cocktailsauce.

83. Lachsfilet 11,7
Mit Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Teriyakisauce.

84. Surf & Turf 11,6
Rindersteak mit Garnelen und Chimichurri.

85. Knuspriger Kibbeling 7,7
Mit Remouladensauce.

86. Sizzling Gambas (5 Stück) 8,8
Easy-Peel-Garnelen mit Ingwer, Frühlingszwiebeln und roter Chili.

87. Pangasiusfilet 7,7
Mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Sojasauce.



MINI BUNS MIT FLEISCH PRO STÜCK

90. Pulled Pork 4,2
Weißkohl und BBQ-Sauce.

91. Scharfes Hähnchen 4,2
Pikante Salsa und Sriracha-Mayonnaise.

92. Beefburger 4,2
Tomate, Gewürzgurke und Aioli.

93. Schinken 4,2
Gemüse und Twente-Sauce.

FLEISCH

100. Sesamhähnchen 9,1
Hähnchenschenkel in japanischer Sesamsauce mit Frühlingszwiebeln und Cashewkernen.

101. Knuspriger Schweinebauch 8,3
In Ketjap-Honig-Marinade mit Frühlingszwiebeln und Sesam.

102. Rinderfiletspitzen 12,9
In Ketjapsauce.

103. Indonesisches Hähnchensaté 8,9
Hähnchensaté mit Erdnusssauce, Atjar, Frühlingszwiebeln und Krupuk.

104. Schweinefiletspitzen 9,7
Mit Champignon-Rahmsauce.

SHARED DINING

Ab 15:00 Uhr

105. Karaage (6 Stück) **8,7**
Japanisch frittierte Hähnchenschenkel mit Chilisauce.

106. Hackbällchen mit Erdnusssauce (4 Stück) **7,4**

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

108. Hähnchen Piri Piri **9**
Hähnchenschenkelstücke mit Piri-Piri-Sauce.

109. Gyoza mit Hähnchen (5 Stück) **9**
Mit Miso-Mayonnaise, Chiliöl und Sojasauce.

110. Speck-Dattel-Röllchen (4 Stück) **7,4**
Gefüllt mit Datteln, Halloumi und Pesto.

111. Hot Wings (5 Stück) **8,3**
Knusprig frittierte Chicken Wings mit Chilisauce.

112. Spare Ribs **9,3**
Langsam gegart mit BBQ-Sauce.

PINSA RECHTECKIGE PIZZA

120. Pinsa Margherita **8,4**
Tomatensauce, Mozzarella und Oregano.

121. Pinsa Hawaii **8,6**
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas und Oregano.

122. Pinsa con Carne **9,7**
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Speck und Oregano.

123. Pinsa con Pesche **11**
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Lachs, rote Zwiebel und Oregano.

124. Pinsa Veggie **9,7**
Tomatensauce, Mozzarella, Spitzpaprika, Oliven, rote Zwiebel, Champignons und Oregano.

KINDER

130. Chicken 'n Fries (5 Stück) **7**
Knusprige Hähnchenstücke mit Pommes.

131. Frikandel 'n Fries (5 Stück) **7**
Mini-Frikandeln mit Pommes.

132. Burger 'n Fries **7,2**
Mini-Hamburger mit Pommes.

133. Hotwings 'n Fries (5 Stück) **9,5**
Hotwings mit Pommes.

134. Kinderpommes **3,7**
Pommes mit Mayonnaise.

135. Kinder-Pinsa Margherita **8,4**
Tomatensauce, Mozzarella und Oregano.

136. Kinder-Eis **4,7**
Wahlweise zwei Kugeln Vanille-, Erdbeer- oder Bubblegum-Eis.

SHARED DINING

LUXE KALTE GERICHTE

140. Auster (1 Stück) **4**
Serviert auf Crushed Ice mit Tabasco, Zitrone und Sesam-Soja-Vinaigrette.

141. Lachs-Sashimi **14,7**
Dünn geschnittener Lachs mit Wakame, Sojasauce, Miso-Mayonnaise und Wasabi-Kroepoek.

142. Thunfisch-Sashimi **14,7**
Dünn geschnittener Thunfisch mit Wakame, Sojasauce, Sesam, Miso-Mayonnaise und Wasabi-Kroepoek.

143. Iberico Bellota Schinken **18,5**
Hauchdünn geschnittener Iberico Bellota Schinken.

144. Carpaccio XXL **29,7**
Rindercarpaccio mit Grana Padano, Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Trüffelmayonnaise und Parmesanchips.

LUXE WARME GERICHTE

145. Camembert aus dem Ofen **12,7**
Warmer Camembert mit Honig, Thymian und Rosmarin, serviert mit Rosmarin-Crackern und Brot.

146. Riesengarnelen **14**
Vier marinierte Riesengarnelen (Body Peel), in Knoblauchöl gebraten.

147. Rib-Eye-Steak (200 g) **22,7**
Mit unserer eigenen Meersalz-Mischung, Rosmarin-Meersalzbutter und grünem Spargel.

148. Lammkoteletts **14,7**
Gebratene Lammkoteletts mit Chimichurri.

149. Frische Miesmuscheln **18,7**
Mit Gemüse und Kräutern gekocht und mit Weißwein abgelöscht. Serviert mit Cocktailsauce.

Annies Tipp:

Austern passen perfekt zu einem Glas Bellussi Prosecco Brut.




DESSERT
Nach dem Genuss
noch weiter genießen
#altijdeenfeestje

DESSERT

Ab 15:00 Uhr

160. Annie's Twisted Tiramisu **8,9**
Löffelbiskuits und Mascarponecreme im Glas mit einer halben Schokoladenkugel, Kakaopulver und Espresso.

161. Cheesecake **8,9**
Mit Himbeersauce.

162. MonChou-Dessert **8,4**
Dessert im Weckglas mit Bastogne-Keksbröseln, cremigem Frischkäse und Kirsch-Topping.

163. Eisbecher **9,1**
Joghurt-Waldfrucht-Eis, Vanilleeis und Lemon-Pie-Eis.

164. Brownie **8,9**
Brownie mit Schokoladentopping und weißer Schokoladenmousse.

165. Dame Blanche **7,8**
Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce.

166. Schokoladen-Lavakuchen **8,7**
Mit Vanilleeis und Schokoladensauce.

167. Red Velvet Kuchen **8,8**
Mit Frischkäse-Weißer-Schokolade-Füllung.

168. Affogato **6,7**
Eine Kugel Vanilleeis mit einem frisch gebrühten Espresso.

169. Grand Dessert **13 (ab 2 Personen)**
Mini Crème brûlée, eine Kugel Pornstar-Martini-Eis, weiße Schokoladenmousse und Mini-Brownie.

CRÈME BRÛLÉE

170. Crème brûlée **8**
Cremige Vanillecreme mit karamellisierter Zuckerschicht.

171. Mini Crème brûlée **4,7**

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

173. Mini Crème brûlée Komplett **8,9**
Mit einer Kugel Vanilleeis und einer Tasse Kaffee.

ZUM KAFFEE AUS DER VITRINE

180. Apfelkuchen mit Schlagsahne **4,7**

181. Karottenkuchen **5,2**

182. Kuchen der Woche
Fragen Sie unser Serviceteam.

Annies Tipp:

Auch Desserts lassen sich wunderbar teilen – fragen Sie nach einem extra Löffel!

Allergene oder schwanger? QR-Code auf Seite 3 scannen.

SNACK KARTE

KALTE SNACKS

Brot 4,7
Mit unserer eigenen Meersalz-Mischung und Arbequina-Olivenöl

Knoblauchbrot 5,7
Geröstet mit Knoblauch-Kräuteröl

Cheesy Garlic Flat Bread 7,1
Cheddar, Mozzarella, Oregano

Kräuterbutter 1,1

Knoblauchsauce 1

Tapenade 1,1

Coppa di Parma 8,3
Parmaschinken mit Frühlingszwiebeln, Croûtons und Peppadew-Mayonnaise.

Bruschetta (4 Stück) 6,9
Tomaten, Knoblauch, rote Zwiebel, Gewürzgurke, Basilikum, Balsamicocreme

Knoblaucholiven 4,4
Grüne Oliven, mariniert mit Knoblauch.

Alter Oldenzaaler Käse & italienischer Kräuterkäse 9
Mit Senf-Dill-Sauce, Walnüssen und Trauben.

WARME SNACKS

Nachos Tradicional
Klein € 7,70 | Groß € 10,00
Tortillachips mit Gemüse, Käse und Sauerrahm.

Süßkartoffelpommes mit Parmesan 7
Mit Parmesan und Trüffelmayonnaise.

Kartoffelstreifen 4,9
Dünn geschnittene, gewürzte Kartoffelstreifen mit Joppiesauce.

Bitterballen (8 Stück) 8,7
Mit Senf oder Mayonnaise

Gemischte frittierte Snacks
8 Stück € 8,00 | 16 Stück € 15,70
Knusprige Hähnchenstücke, Torpedo-Garnelen, Mini-Frikandeln und Mini-Frühlingsrollen mit Chilisauce und Mayonnaise

Torpedo-Garnelen (5 Stück) 8
Knusprig frittierte Torpedo-Garnelen mit Cocktailsauce.

Hot Wings (5 Stück) 8,3
Knusprig frittierte Chicken Wings mit Chilisauce.

Zwiebelringe (8 Stück) 6,1
Frittierte Zwiebelringe mit Taco-Sauce.

KaasTengels (6 Stück) 7
Mit Chilisauce

Karaage (6 Stück) 8,7
Japanisch frittierte Hähnchenschenkel mit Chilisauce.

Allergene oder schwanger? QR-Code auf Seite 3 scannen.


SNACK
KARTE
Gemeinsam knabbern
und plaudern
#altijdeenfeestje



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

Eiskaffee 4,5

Frappuccino 5,9
Eiskaffee mit Schlagsahne und Sirup nach Wahl

Sirup nach Wahl 0,7
Haselnuss, Karamell, weiße Schokolade, Pumpkin Spice oder Spekulatius

Etwas Leckeres zum Kaffee? Siehe Desserts.

Tee 3,1
Wählen Sie aus unseren köstlichen losen Teesorten:

Lovely Lady Grey (Schwarztee, Bergamotte, Orange)

Fruit of the Forest (Schwarztee, Açaí, Heidelbeere)

Jasmine Superieur (Grüntee, Jasmin)

Ginger Lemon (Grüntee, Ingwer, Zitrus)

Rooibos Hammam (Rooibos, Orange, Eukalyptus)

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

SPECIAL COFFEES

Espresso Martini Espresso, Wodka, Kahlúa, Kaffeebohnen	9,5
Irish Coffee Mit Whisky	8,8
French Coffee Mit Grand Marnier	8,8
Italian Coffee Mit Amaretto	8,8
Orange Coffee Mit Cointreau	8,8
Spanish Coffee Mit Licor 43	8,8
Tante Annie's Kaffee Mit Kahlúa	8,8
Ome Hans' Kaffee Mit Tia Maria	8,8

PREMIUM

Franklin & Sons Premium Tonic	4,5
Franklin & Sons Ginger Beer	4,5
Franklin & Sons Pink Grapefruit	4,5

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Pepsi / Pepsi Zero	3,5
Orangenlimonade	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
Sirupgetränk	1



Allergene oder schwanger? QR-Code auf Seite 3 scannen.


Weinliebhaber sind
echte Gourmets
#altijdeenfeestje

WEINE

OFFENE WEISSWEINE

Pinot Grigio Friuli, Domus Vini
Glas € 5,80
Frischer, eleganter Weißwein mit Noten von Birne, grünem Apfel und Zitrus sowie einem feinen mineralischen Abgang.

Verdejo, Olas del Mar
Glas € 5,80 | Flasche € 29,00
Lebendiger Weißwein mit Aromen von Zitrus, grünem Apfel und tropischen Früchten, gefolgt von einer charakteristischen leichten Bitternote.

Chardonnay, Terra del Sol G.A.
Glas € 5,90 | Flasche € 29,50
Weicher, frischer Chardonnay mit Aromen von reifem Apfel, Pfirsich und Zitrus sowie einer sanften cremigen Note.

Forster Rheinhessen Spätlese
Glas € 5,50 | Flasche € 27,50
Angenehm süß mit feinen Fruchtaromen von Pflaume und Limette.

OFFENER ROSÉWEIN

Rosé, Terra del Sol G.A.
Glas € 5,80 | Flasche € 29,00
Fruchtiger, erfrischender Rosé mit Noten von Erdbeere, Himbeere und Zitrus sowie einem trockenen, frischen Abgang.

OFFENE ROTWEINE

Merlot, Terra del Sol G.A.
Glas € 5,90 | Flasche € 29,50
Weicher Rotwein mit Aromen von reifen Kirschen und Pflaumen sowie einer dezenten Würze.

Tempranillo, Olas del Mar
Glas € 5,90 | Flasche € 29,50
Charaktervoller Rotwein mit reifen Kirschen, Beeren, weichen Tanninen und einem leicht würzigen Abgang.

SANGRIA

Rote Sangria
Glas € 5,50 | Flasche € 27,50

Rosé-Sangria
Flasche € 27,50



WEINE

WEISSWEINE PRO FLASCHE

Sartori – Pinot Grigio, Friuli Grave, Italien
Flasche € 29,00
Birne, Zitrus und reifer Pfirsich prägen diesen frischen Pinot Grigio. Saftig und elegant, mit dezenter Würze und einem klaren, trockenen Abgang.

Alvi's Drift – Signature Chenin Blanc, Worcester, Südafrika
Flasche € 29,00
Frisch und tropisch, mit Passionsfrucht, weißem Pfirsich und Nektarine. Weich, voll und unwiderstehlich zugänglich.

Bodegas Montecillo – Blanco Fermentado en Barrica, Rioja, Spanien
Flasche € 34,50
Voll, reichhaltig und cremig. Reife Zitrusfrüchte, ein Hauch Brioche und ein langer, sanfter Abgang.

Domaine de Mauperthuis – Bourgogne Chardonnay Les Truffières BIO, Frankreich
Flasche € 37,50
Glänzend golden im Glas, mit frischen Noten von Zitrus, weißen Blüten und einem Hauch Mandel. Saftig, schön im Holz gereift, mit einem überraschend langen Finale.

Andeluna – Blanc de Malbec, Tupungato, Mendoza, Argentinien
Flasche € 37,50
Feines Bouquet, floral und fruchtig-trocken, mit einem dezenten Geschmack von kräftigem Malbec.

Domaine du Pré Semelé Sancerre BIO, Sauvignon Blanc, Frankreich
Flasche € 45,00
Feiner Wein mit frischem Auftakt und angenehmen mineralischen, Zitrus- und Grapefruitaromen. Frisch, lebendig und voller Finesse.

ROSÉWEINE PRO FLASCHE

Château de l'Aumérade – Cru Classé Côtes de Provence Marie Christine, Frankreich
Flasche € 34,50 | Magnum € 55,00
Verspielt und verführerisch. Kleine rote Früchte, frische Noten und eine sanfte Würze.

San Marzano – Amai, Susumaniello IGP, Salento, Italien
Flasche € 32,50
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 PRO FLASCHE

Bodegas Montecillo – Crianza, Rioja, Spanien
Flasche € 32,00
Saftig, weich und charaktervoll. Reife Kirschen und rote Früchte stehen im Mittelpunkt, begleitet von dezenten Holznoten und samtweichen Tanninen.

A6mani – Lifili, Primitivo, Salento IGP, Italien
Flasche € 32,00
Reichhaltiger, charaktervoller Primitivo mit Aromen von reifen roten Früchten, mediterranen Kräutern und Vanille. Voll im Geschmack, samtweich und perfekt ausgewogen.



Annies Tipp:

Unsicher bei der Weinwahl?
Wir helfen Ihnen gern!

WEINE

ROTWEINE PRO FLASCHE

Andeluna – Altitud Malbec, Tupungato, Mendoza, Argentinien
Flasche € 37,50
Reiches, tiefes Bouquet mit Veilchen sowie roten und dunklen Früchten. Ein Wein von höchstem Niveau mit feinen, zugleich kräftigen Aromen.

Sartori – Amarone della Valpolicella Reius, Italien
Flasche € 47,50
Intensiv rot mit granatroten Reflexen und Aromen von roten Früchten in Konfitürenform. Vollmundig und seidig weich mit langem, würzigem Abgang.

Domaine de la Brunely – Châteauneuf du Pape, Frankreich
Flasche € 47,50
Sehr komplexer, rubinroter Wein mit viel Tiefe und einem tiefen, würzigen Bouquet. Grenache und Syrah.

SCHAUMWEINE

Bellussi – Prosecco DOC Brut, Veneto, Italien
Glas € 6,50 | Flasche € 35,00 | Magnum € 55,00
Klares, helles Goldgelb. Duftend, frisch und zugänglich, unter anderem mit Nuancen von grünem Apfel. Frisch, trocken und intensiv fruchtig.

Bellussi Rosé – Prosecco DOC Rosé Brut, Veneto, Italien
Flasche € 35,00 | Magnum € 55,00
Frisch, stilvoll und voller Finesse. Hellrosa mit viel roter Frucht: Himbeere, Erdbeere und Kirsche, ergänzt durch einen Hauch Zitrus. Trocken, elegant und erfrischend, mit feiner Perlage und langem, lebendigem Finale.

Champagne Lanson – Le Black Création Brut, Frankreich
Flasche 0,375 l € 37,50 | Flasche 0,75 l € 75,00
Lebendiger Champagner, in dem frische Frucht, Zitrus und reife Briochenoten wunderbar zusammenfinden. Elegant, vielschichtig und perfekt ausgewogen, mit langem, feinem Finale.

PORTWEIN SHERRY UND GRAPPA

OSBORNE Porto Ruby – Glas € 5,50

OSBORNE Porto 20 Years Old – Glas € 7,50

OSBORNE Sherry Fino Pale Dry – Glas € 5,50

Mazzetti D'Altavilla Grappa Moscato – Glas € 5,50





Wählen Sie aus unseren vielen Getränken!

#altijdeenfeestje

COCKTAILS G&T

SPRITZ

Passion Spritz 8
Prosecco, Triple Sec, Passionsfruchtsaft

Limoncello Raspberry Spritz 8
Prosecco, Limoncello, Himbeerpüree, Soda

Limoncello Spritz 8
Prosecco, Limoncello, Soda

Frozen Limoncello Spritz 7,5
Slush mit Limoncello, Prosecco, Sprudelwasser und Zitrone

Raspberry Spritz 8
Prosecco, Triple Sec, Himbeerpüree, Soda

Aperol Spritz 8
Prosecco, Aperol, Soda

Aperol Spritz 0 % 7
Lecker ohne Alkohol

Lillet Wild Berry 7,5
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, rote Früchte

Hugo 6
Frische Minze, Limette, Eis

MOJITO

Mojito Classic 8,5
Rum, Zuckersirup, Soda, Limettensaft, Minze

Mojito Mango 9,5
Rum, Zuckersirup, Mangopüree, Soda, Limettensaft, Minze

Mojito Raspberry 9,5
Rum, Himbeerpüree, Soda, Limettensaft, Minze

Mojito Passion 9,5
Rum, Passionsfruchtsaft, Soda, Limettensaft, Minze

CLASSICS

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:

Alkoholfrei? Wir haben viele Mocktails und hausgemachte Limonaden!

COCKTAILS G&T

TRENDY

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

CREAMY

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

HEAVY

Long Island Iced Tea 11
Rum, Gin, Wodka, Tequila, Limettensaft, Cola

Gin Fizz 9,5
Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Soda

Hurricane 9,5
Rum, Passionsfruchtsaft, Limettensaft, Orangensaft, Ananassaft

Moscow Mule 9
Wodka, Ginger Beer, Limettensaft, Zuckersirup

Moscow Mule Raspberry oder Mango 9
Wodka, Himbeer- oder Mangopüree, Ginger Beer, Limettensaft, Zuckersirup

MOCKTAILS

Coconut Mango Kiss 7,5
Ananassaft, Passionsfruchtsaft, Kokosmilch

Fruit Punch 7,5
Orangensaft, Ananassaft, Cranberrysaft, Passionsfruchtsaft, Mango- und Himbeerpüree

Berry Beach 7,5
Himbeerpüree, Cranberrysaft, Limettensaft, Zuckersirup, Himbeeren

Virgin Pornstar Martini 7,5
Passionsfruchtsaft, Vanille, Zuckersirup



Virgin Mojito 7,5
Zuckersirup, Limettensaft, Soda

Virgin Mojito Mango 7,5
Zuckersirup, Mangopüree, Limettensaft, Soda

Aperol Spritz 0 % 7
Lecker ohne Alkohol

Cassis mit Früchten 5
Cassis, gefrorene rote Früchte und Eiswürfel

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Mango Passion 4,5
Mangopüree, Passionsfruchtsaft, Soda, Zuckersirup

Lime Mint 4,5
Limettensaft, Soda, Zuckersirup

Raspberry Lime 4,5
Himbeerpüree, Soda, Limettensaft, Zuckersirup

GIN & TONIC

WÄHLEN SIE IHREN GIN

Tante Annie's Citrus & Botanicals 6
Tante Annie's Pink Strawberry 6
Hayman's London Gin 6
Nordes Atlantic Galician Gin 7
Damrak 0,0 % 5
Nordes Atlantic Galician 0,0 % 5

WÄHLEN SIE IHR TONIC

Royal Club 3,5
Franklin & Sons Premium 4,5
Franklin & Sons Pink Grapefruit 4,5

WÄHLEN SIE IHRE GARNITUR MAXIMAL 2

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

BIERE

PILS

Grolsch Pilsner (vom Fass)	**3,5**
Grolsch Pilsner 0,5 l (vom Fass)	**6,9**
Peroni (vom Fass)	**3,5**
Grolsch 0,0 %	**3,5**

WEIZEN

Grolsch Weizen (vom Fass)
0,3 l € 5,40 | 0,5 l € 8,50

Grolsch Weizen 0,0 %	**4,5**

WITBIER

Grimbergen Blanche (vom Fass)	**6,3**
Korenwolf 0,0 %	**6,5**

BLOND

Grimbergen Blond	**6,5**
Zomerzon (vom Fass)	**6,3**
Gerardus Kloosterbier Blond	**6,8**
Zomerzon 0,0 %	**4,5**

IPA

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

ROSÉBIER

Grolsch Rosé (vom Fass)	**5,5**
Liefmans 0,0 %	**5,5**

DUBBEL & TRIPEL

Grimbergen Dubbel	**5,8**
Grimbergen Tripel	**6,5**
Gerardus Kloosterbier Tripel	**6,8**

RADLER

Grolsch Radler 2 % oder 0,0 % Alkohol	**3,8**

WEITERE BIERE

Saisonbier (vom Fass)
Fragen Sie unser Serviceteam.

Corona	**5,5**
Desperados / Desperados 0,0 %	**6**

VIPER HARD SELTZER

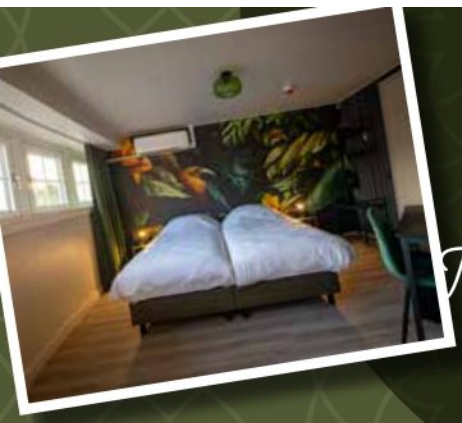
Mango / Peach / Green Tea	**5,5**

Genießen und anstoßen!
#altijdeenfeestje



Genießen und anstoßen!

#altijdeenfeestje







Tagungen, private PartYs und übernachten

TAGUNGEN – Suchen Sie einen stimmungsvollen Ort für eine Tagung, ein Treffen oder eine Feier? Wir verfügen über zwei charaktervolle Räume: die Raadskamer und die Heerenkamer. Ideal für Tagungen, Private Dining, Geburtstage und andere geschlossene Veranstaltungen.

FEIERN – Außerdem können Sie einen abtrennbaren Teil unseres Restaurants exklusiv mieten, einschließlich eigener Bar und Musikanlage.

ÜBERNACHTEN – Möchten Sie gern eine Nacht länger bleiben? Unser Boutique-Hotel verfügt über 13 stimmungsvolle Zimmer mit allem Komfort für einen entspannten Aufenthalt.

Neugierig auf die Möglichkeiten? Nehmen Sie gern Kontakt mit uns auf oder besuchen Sie unsere Website:
www.tante-annie.nl



Annies Gutschein

Suchen Sie ein originelles Geschenk? Mit diesem Gutschein verschenken Sie ein köstliches kulinarisches Erlebnis! Den Wert bestimmen Sie ganz selbst. Ein perfektes Geschenk für Freunde, Familie oder Geschäftspartner.

Wir gehen sehr sorgfältig mit Ihrer Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit um. Eine Kreuzkontamination mit Allergenen lässt sich jedoch niemals zu 100 % ausschließen. Haben Sie eine Allergie? Bitte teilen Sie uns das mit! Wenn Sie schwanger sind oder besondere Ernährungswünsche haben, besprechen Sie die Möglichkeiten bitte mit unserem Serviceteam.

TANTE-ANNIE.NL

QR-Code rechts scannen und mit unserem kostenlosen WLAN verbinden