TANTE TOM

RESTAURANT

SPEISEKARTE

HERBST MENÜ

herbstliches 3-Gänge-Menü

Rinderkraftbrühe

Gemüsebrunoise
Porree | Petersilie
Markklößchen | Nudeln

★★★

Ragout vom heimischen Rind mit Heidelbeeren

Pilze | Paprika | Spätzle
Crème fraîche

★★★

Tante Tom`s Eisbecher mit Fruchtsauce

Pflaumeneis | frisches Obst | Sahne

34€

VEGGIE MENÜ

vegetarisches 3-Gänge-Menü

Kürbiscremesuppe

Kokosmilch | Zitronengras
Erdnuss | gebackener Kürbis
Kürbiskernöl | Ingwerschaum

★★★

mediterranes Gemüse Ratatouille

Paprika | Zucchini | Aubergine in Tomatensauce
Basmatireis | Basilikumpesto
gebackener Fetakäse in Sesam-Kürbis-Panade

★★★

frischer Apfelcrumble

Zitronenschmand | Pflaumeneis
Sahne

32€

VORSPEISEN

1.) kleine mediterrane Vorspeise für 1-2 Personen

feine Blattsalate mit Himbeer-Walnuss-Vinaigrette
Tomaten Bruschetta | gegrillte Paprika
eingelegte Zucchini & Aubergine | gebackener Fetakäse
Kalamata Oliven | eingelegter Kürbis
Frischkäse Dip | ofenfrisches Brot

15€

2.) große mediterrane Vorspeise für 2-3 Personen

als Hauptgericht oder als Vorspeise

28€

3.) Tomaten Bruschetta

geröstetes Ciabatta | marinierte Tomatenwürfel
Rucola | Knoblauch | Parmesanhobel

8€

4.) gebackener Fetakäse in Sesam-Kürbis-Panade

rote Bete | Wildkräutersalat
Himbeer-Walnuss-Vinaigrette | Pflaumen-Chutney

9€

5.) marinierter Kürbis mit Ziegenfrischkäse

Pinienkerne | Weintrauben | Wildkräutersalat | Sesamöl
ofenfrisches Brot

9€

6.) gebackenes Lachsröllchen im Strudelteig

Wildkräuter in Zitronen-Olivenöl
Sahnemeerrettich | Preiselbeeren | gebackener Kürbis

10€

SUPPEN

7.) Kürbiscremesuppe mit Eismeergarnele

Kokosmilch | Zitronengras | Erdnuss
gebackener Kürbis | Kürbiskernöl | Ingwerschaum

8€

8.) Kürbiscremesuppe mit Falafel

Kokosmilch | Zitronengras | Erdnuss
gebackener Kürbis | Kürbiskernöl | Ingwerschaum

7€

9.) Rinderkraftbrühe

Gemüsebrunoise | Porree | Petersilie
Markklößchen | Nudeln

7€

Zu den Suppen reichen wir ofenfrisches Brot

SALATE

herbstliche Gemüsebowl

gezupfte Blattsalate der Saison | Eisbergsalat
Himbeer-Walnuss-Vinaigrette
Paprika | Karotte | Gurke | Radieschen | Kirschtomaten | Sprossen
rote Bete | roher marinierter Blumenkohl | gebackener Kürbis
Pflaumen-Chutney

mit Kartoffelstampf

dazu...

10.) gebackener Fetakäse in Sesam-Kürbis-Panade
und Falafel 20€

11.) Crispy Chicken | Chili-Limetten-Mayonnaise 21€

12.) Lachsfilet mit Kirschtomaten und Lauchzwiebeln
in Maracujajus 22€

Zu den Salaten reichen wir ofenfrisches Brot

VEGETARISCH

13.) herbstliche Pasta à la Mariana

Feta | Babyspinat | Kirschtomaten
Olivenöl | Schalotten | Knoblauch | Basilikum | Büffelmozzarella

22€

14.) mediterranes Gemüse Ratatouille

Paprika | Zucchini | Aubergine in Tomatensauce
Basmatireis | Basilikumpesto
gebackener Fetakäse in Sesam-Kürbis-Panade

22€

15.) orientalisches Kürbis Ratatouille

Kürbis | Süßkartoffel | Ingwer in Kokosmilch
Basmatireis | Pflaumen-Chutney
gebackene Falafel

22€

Zu den vegetarischen Gerichten reichen wir eine Salatbeilage und Brot

REGIONALES
FLEISCH

Regionalität, die man schmeckt – Unser Rindfleisch

Unser Rindfleisch stammt aus Nortrup. Dort wachsen die Galloway-Rinder unter besten Bedingungen auf und genießen ganzjährige Weidehaltung. Für die Verarbeitung vertrauen wir auf die regionale Landschlachterei G. H. Diekmann.
Alles aus der Umgebung - Mit gutem Gewissen genießen

16.) Tante Tom Smash Burger

Smashed Patty aus 100% heimischem Rindfleisch
hausgemachtes Brötchen | Cheddar
Burgersauce | Eisbergsalat | eingelegte Gurken
Bacon | Schmorzwiebeln | BBQ Sauce

Pommes frites | Mayonnaise

24€

17.) Ragout vom heimischen Rind mit Heidelbeeren

Pilze | Paprika | Spätzle
Crème fraîche

26€

REGIONALES
FLEISCH

18.) Schnitzel aus der Kalbsoberschale mit Preiselbeeren

Pommes frites | Mayonnaise | Speckbohnen

28€

19.) Rinderfilet mit Rotweinjus

Kartoffelkrapfen | mediterranes Gemüse

36€

20.) Rumpsteak mit Kräuterbutter

Pommes frites | Mayonnaise
Speckbohnen mit Schmorzwiebeln

34€

FLEISCH

21.) Crispy Chicken in Kürbiskern-Sesam-Panade

Chili-Limetten-Mayonnaise
geschmorter Kürbis | Kartoffelstampf
Beilagensalat
24€

22.) Gnocchi mit Rinder- und Schweinefiletstreifen

Salbei-Weißweinsauce | Schalotten | Knoblauch
Chili | Kirschtomaten | Champignons
Beilagensalat

24€

23.) Schweinefiletmedaillons in Weißweinsauce

Kartoffelkrapfen | mediterranes Gemüse
gebratene Champignons

24€

FISCH

24.) flambierte Lachswürfel mit feinen Bandnudeln

tomatisierte Cognac-Sahnesauce
Schalotten | Babyspinat | Kirschtomaten | Dill
Beilagensalat

24€

25.) glasiertes Lachssteak mit Maracujajus

Kartoffelstampf | gebackener Kürbis
Beilagensalat

28€

Wir weisen alle Allergene und Zusatzstoffe in einer separaten Speisekarte aus

DESSERT

V 30.) frischer Apfelcrumble

Zitronenschmand | Pflaumeneis
Sahne

8€

V 31.) Tante Tom`s Eisbecher mit Fruchtsauce

Pflaumeneis | Vanilleeis | frisches Obst
Sahne

7€

Zusätzlich bieten wir Ihnen eine Speisekarte mit ausschließlich veganen Gerichten, sprechen Sie uns einfach an.

Ihr Thomas Bekermann

Küchenmeister und Diätassistent

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Einige Gerichte unserer Karte sind auch als kleinere Portion erhältlich

40.) herbstliche Gemüsebowl mit gebackenem Fetakäse in Sesam-Kürbis-Panade und Falafel

17€

41.) Ragout vom heimischen Rind mit Heidelbeeren

22€

42.) Crispy Chicken in Kürbiskern-Sesam-Panade

20€

43.) Schweinefiletmedaillons in Weißweinsauce

20€

44.) glasiertes Lachssteak mit Maracujajus

24€

LEGENDE

vegetarisch

großer Hunger

mittelgroßer Hunger

kleiner Hunger

TANTE TOM

RESTAURANT

GETRÄNKEKARTE

Softdrinks

	0,3l	0,5l	0,75l
Wasser, classic	3,30€	5,50€	8,00€
Wasser, still	3,30€	5,50€	8,00€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	3,80€	6,00€	-
Fanta	3,80€	6,00€	-
Sprite	3,80€	6,00€	-
Tonic Water	3,50€	(0,2l)	
Ginger Ale	3,50€	(0,2l)	
Bitter Lemon	3,50€	(0,2l)	
Red Bull	5,00€	(0,25l)	

Säfte

	Saft	Schorle	
	0,3l	0,3l	0,5l
Apfelsaft	4,00€	3,80€	6,00€
Orangensaft	4,00€	3,80€	6,00€
Maracujasaft	4,00€	3,80€	6,00€
Ananassaft	4,00€	3,80€	6,00€
Schwarzer Johannisbeersaft	4,00€	3,80€	6,00€
Bananensaft	4,00€	3,80€	6,00€
Kirschsaft	4,00€	3,80€	6,00€
Rhabarbersaft	4,00€	3,80€	6,00€
KiBa	4,00€	(0,5l)	6,50€

Café

Tasse Kaffee	3,00€
Cappuccino	4,00€
Latte Macchiato	4,50€
Milchkaffee	4,50€
Espresso	3,00€
Espresso Macchiato	3,50€
Doppelter Espresso	5,00€
Heiße Schokolade	4,50€

Teespezialitäten

Assamtee	3,50€
Darjeelingtee	3,50€
Grünertee	3,50€
Kräutertee	3,50€
Pfefferminztee	3,50€
Apfeltee	3,50€
Rote Früchte	3,50€
Lemon mint	3,50€

Tankbier: Das Beste aus der Brauerei in jedem Schluck

Beim Tankbier wird das Bier direkt von der Brauerei in einem großen Tank geliefert. Es wird in einen luftdichten Kunststoffbeutel im Drucktank gepumpt. Zum Zapfen wird Luft zwischen den Tankwänden und dem Beutel gepumpt, wodurch das Bier sanft zum Zapfhahn gedrückt wird, ohne CO_2 zu benötigen. Diese Methode bewahrt den natürlichen CO_2-Gehalt und schützt das Bier vor Sauerstoff, was die Qualität verbessert.

Biere vom Tank

	0,25l	0,4l
Warsteiner hell	3,50€	5,00€
Alster | Cola-Bier | BmW	3,50€	5,00€

Bier vom Fass

	0,25l	0,4l
Tante Tom´s Hausbier	3,80€	5,30€

Biere aus Flaschen

König Ludwig Weizen, hell	6,00€	(0,5l)
König Ludwig Weizen, alkoholfrei	6,00€	(0,5l)
Warsteiner herb, alkoholfrei	4,00€	(0,33l)
Alster, alkoholfrei	5,00€	(0,4l)

Edler Tropfen 4cl

Absacker of Germany	6,00€
Hennesy Cognac	7,00€
Camus Cognac VSOP	7,00€
Prinz Williams Birne	6,00€
Prinz Bodenseeapfel	6,00€
Prinz Alte Marille	6,00€
Grappa Barrique	6,00€

Spirituosen 2cl

Sambuca		3,50€
Wodka		3,00€
Tequila Patron		6,00€
Ouzo		3,00€
Rosche Uralt		3,50€
Baileys	(5cl)	6,00€
Amaretto		6,00€
Linie Aquavit		5,00€
Ouzo Plomari	(4cl)	5,00€

Bitteres 4cl

Ramazotti	6,00€
Jägermeister	6,00€
Averna	6,00€
Fernert Branca	6,00€

Rum 2cl

Don Papa 10 Jahre	10,00€
Pineapple Plantation	7,00€
Botucal	8,00€
Ron Zacapa 23	9,00€
Don Papa Baroko	8,00€

Whiskey 2cl

Jameson	4,00€
Jack Daniels	4,00€
Connemara	5,00€
Glenfiddich	5,00€
Lagavulin	11,00€

Aperitifs & Co.

Prosecco	5,00€	(0,1l)
Martini Bianco	5,00€	(4cl)
Aperol Spritz (auch alkoholfrei)	8,00€	(0,3l)
Hugo (auch alkoholfrei)	7,50€	(0,3l)
Ingwer Spritz (auch alkoholfrei)	7,50€	(0,3l)
Martini Pomegranate (auch alkoholfrei)	8,00€	(0,3l)
St. Germain Spritz	8,00€	(0,3l)
Lillet Wild Berry	8,00€	(0,3l)
Negroni	12,00€	(0,2l)
Campari Orange	7,00€	(0,2l)

FLASCHEN 0,75l

Prosecco Treviso TROCKEN | ITALIEN	33,00€
Veuve Clicquot brut TROCKEN | CHAMPAGNE | FRANREICH	109,00€
Veuve Clicquot rosé TROCKEN | CHAMPAGNE | FRANKREICH	119,00€

Cocktail-Genuss auf Anfrage

So garantieren wir die Frische und Qualität jedes Drinks.
Wir freuen uns auf Ihre Cocktailwünsche!

Cocktails

Mojito	11,00€
Mojito ohne Spaß, alkoholfrei	8,00€
Spaß am Strand	10,00€
Kein Spaß am Strand, alkoholfrei	7,00€
Cuba Libre	8,00€
Tequila Sunrise	9,00€
Beerenangriff	8,00€
Beerenangriff, alkoholfrei	6,00€
Long Island Iced Tea	15,00€
Espresso Martini	12,00€

Longdrinks 5cl Alkohol

Gin-Tonic Bombay	8,00€
Gin-Tonic Brockmann	10,00€
Gin-Tonic Hendricks	10,00€
Jacky-Cola	8,00€
Ron Barceló-Cola	8,00€
Vodka-Mix	7,00€

Unsere Weine

OFFENE WEISSWEINE

	0,25l	0,5l
Tante Tom's Hauswein WEISS/GRAUBURGUNDER | RHEINHESSEN | DEUTSCHLAND	8,50€	16,00€
Chardonnay TROCKEN | St. JAKOBSBERG | DEUTSCHLAND	9,50€	18,00€
Riesling HALBTROCKEN | RHEINHESSEN | DEUTSCHLAND	9,50€	18,00€
Grauburgunder TROCKEN | BADEN | DEUTSCHLAND	9,50€	18,00€
Ortega LIEBLICH | RHEINHESSEN | DEUTSCHLAND	10,00€	19,00€

FLASCHENWEINE

	0,75l
Lugana TROCKEN | TENUTA ROVEGLIA | ITALIEN	36,00€
Jermann Chardonnay TROCKEN | FARRA D'LSONZO | ITALIEN	42,00€
Rießling TROCKEN | RHEINGAU | DEUTSCHLAND	33,00€

OFFENE ROTWEINE

	0,25l	0,5l
Tante Tom' s Hauswein TROCKEN | MERLOT | ITALIEN	9,00€	17,00€
Blauer Spätburgunder HALBTROCKEN | OCKENHEIMER | DEUTSCHLAND	9,50€	18,00€
Dornfelder TROCKEN | RHEINHESSEN | DEUTSCHLAND	9,50€	18,00€
Primitivo TROCKEN | INFINITY | ITALIEN	9,50€	18,00€
Dunkelfelder LIEBLICH | MOSEL | DEUTSCHLAND	11,00€	21,00€

FLASCHENWEINE

	0,75l
Chianti Classico TROCKEN | BARBERINO TAVERNELLE | ITALIEN	42,00€
Amarone Valpolicella TROCKEN | SAN PIETRO | ITALIEN	65,00€
Sucule TROCKEN | COSSANO BELBO | ITALIEN	42,00€
Brunello Campogiovanni TROCKEN | MONTALCINO | ITALIEN	55,00€

OFFENE ROSÉWEINE

	0,25l	0,5l
Il Mio Rosato TROCKEN | PUGLIA | ITALIEN	9,50€	18,00€
Spätburgunder Rosé TROCKEN | BADEN | DEUTSCHLAND	9,50€	18,00€

Weinschorle weiß / rot 6,50€ (0,3l)