

Herzlich Willkommen liebe Gäste und Freunde der Tide

*Es erwartet Sie bei uns ein frisches, friesisch basiertes Küchenkonzept.
Getreu unserem Leitspruch „friesisch.echt.anders.“ kreiert unser Küchenteam für Sie
teils traditionelle und teils moderne Gerichte, doch im Fokus liegen für uns immer
regionale und saisonale top Produkte.*

*Also, lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich entweder von klassischen Geschmäckern verwöhnen oder
gehen Sie mit uns auf eine neue kulinarische Reise um Köstlichkeiten von den schönsten Küsten dieser Welt zu
genießen.*



Tide

*Weltläufig gedacht, regional zubereitet und mit
friesischer Frische und viel Herzenswärme serviert!*

Vorweg

1/2

Cremesuppe von jungen Erbsen 1;3;11

Geräucherte Forelle | Kräuter

8,50 €

Leichtes Senfsüppchen 1;11;12;14

Gebratene Blutwurst | eingelegter Senf

9,00 €

Deutsche Weinbergschnecken von Ralf Dickel 1;2;11

Buchweizenrisotto | Weißweinschaum

16,00 €

Königsmatjes 3;14

Belugalinsen | Mango | Wildkräuter

9,50 €

Tide

Vorweg

2/2

Kopfsalat mit friesischem Rahmdressing ^{11;12}

Radieschen | Croutons | Kresse

6,00 €

Gegrillte Garnelen ^{2;12;14}

Wildkräutersalat | Sanddornvinaigrette

15,00 €

Birne Bohne Speck 2.0 ¹¹

Bauch vom Haschenbroker Landschwein |

Birnencreme | glasierte Bohnen

12,00 €

Wildkräutersalat ^{4;12}

Croutons | geröstete Saaten | Sanddornvinaigrette

8,00

Tide

Hauptsache

1/2

Labskaus von der norddeutschen Färs 3;7;9;11

Kartoffelstampf | Gewürzgurke | Rollmops | Spiegelei

18,50 €

Backfisch von der Nordseescholle 1;3;11;12;14

Schmorgurken | Kartoffelstampf | Nordseekrabben | Senfsauce

23,00 €

Felsenoktopus „Finkenwerder Art“ 2;9;11

Chorizo-Zwiebel-Stippe | Wilder Brokkoli | Zitronencreme

29,50 €

Gebratene Nordseemakrele 1;3;11;12

Blumenkohl in Texturen | Arancini | Weißweinschaum

22,00 €

Gebratene Leber vom Salzwiesen Kalb 11;12

Apfelconfit | glasierter Junglauch | Kartoffelstampf | Jus

22,00 €

Tide

Hauptsache

2/2

Cordon bleu vom Haschenbroker Landschwein 7;9;11;12

gefüllt mit Pilsmer Deichkäse und Norderneyer Meersalz Schinken

Hand Cut Fries | Schnittlauchmayonaise | Gurkensalat

23,00€

Rostbraten von der Norddeutschen Färs 11

Schmorzwiebeln | Kartoffelstampf | Fingermöhren | Jus

29,50 €

Zweierlei vom Deichlamm 4;12

Petersilie | Graupen | gebratener Senfkohl | Jus

28,00 €

Variation von der Urkarotte 1;12

Gerösteter Buchweizen | Perlgraupen

15,50 €

Rote Beete Gnocchi 1;6;12

Babyspinat | Räuchertofu | Knoblauchcreme

16,00 €

Tide

Danach

1/2

Crème Brûlée vom Ostfriesentee 7;11;12

Bohntjesopp | Cremiges Buttermilch-Zitrone-Eis

8,00 €

Omas Schokopudding 7;11;12

Grand Cru virunga Schokolade aus dem Kongo
Butterstreusel | Salzkaramell-Eis

9,00 €

Panna Cotta von der Dickmilch 11;12

Estragon | Himbeeren | Himbeersorbet

8,00 €

Tide

Danach

2/2

Hausgemachtes Creme Eis 7:11

Buttermilch-Zitrone

Salz-Karamell

Norderneyer Brauhausbier

je Kugel

3,00 €

Hausgemachte Sorbets

Himbeere

Mango

Schokoladensorbet

je Kugel

3,00 €

Verfeinern sie Ihr Eis mit

Poli Bomb Eierlikör 7:11

3,50 €

Roter Weinbergpfirsichlikör

4,50 €

Three Sixty Wodka

3,50 €

Tide

Offenausschank WEISS

Riesling „Hochgewächs“, Kallfelz

Trocken, Mosel, 2016

0,2l 7,50 €

Riesling „Finesse“, Kallfelz

Halbtrocken, Mosel, 2018

0,2l 7,50 €

Riesling „Merler Stephansberg“, Kallfelz

Spätlese, Mosel, 2015

0,2l 8,00 €

Weißburgunder, Uli Metzger

Trocken, Pfalz, 2018

0,2l 8,50 €

Grauburgunder, Uli Metzger

Trocken, Pfalz, 2019

0,2l 8,50 €

Offenausschank ROSÉ

Merlot-Rosé, Uli Metzger

Trocken, Pfalz, 2018

0,2l 8,50 €

Offenausschank ROT

Cuvée Maximilian K, Kallfelz

St. Laurent, Spätburgunder

Trocken, Pfalz, 2016

0,2l 8,50 €

Trollinger-Lemberger, H.v. Württemberg

Trocken, Württemberg, 2016

0,2l 8,00 €

Cabernet-Sauvignon, Fronterra

Trocken, Chile 2019

0,2l 9,00 €

Tempranillo „Reserva“, Baron de Ley

Trocken, Rioja Spanien, 2015

0,2l 11,50 €

Tide

Weingut Uli Metzger, Pfalz

Weißburgunder

2018, trocken 12,0% vol.

Sehr feine Nase von Honigmelone, etwas grünem Apfel und Mirabelle. Im Mund dann kristallklar, sehr saftig - aber dennoch straff. Getragen von einem reifen Säuregerüst.

Flasche 0,75l 29,50 €

Sauvignon Blanc

2018, trocken 12,0% vol.

Ein Wein, der einfach nur Spaß macht! Egal ob zu guter Küche oder ganz für sich alleine bei strahlendem Sonnenschein. Durch seine enorme Fülle an exotischen aber auch grünen Aromen, gepaart mit einer knackigen Säure, passt dieser Wein einfach immer und verlangt nach einem weiteren Schluck!

Flasche 0,75l 31,50 €

Grauburgunder

2019, trocken 12,0% vol.

Süffig und leicht zugänglich - mit kaum zu spürendem Alkohol. Er duftet nach reifen Äpfeln und Honigmelone mit einem Anflug von Nüssen und Birnen. Seine unkomplizierte Art macht ihn zu einem perfekten Speisebegleiter. Herrlich!

Flasche 0,75l 29,50 €

Wechselspiel

2018, fruchtsüß 11,0% vol.

Scheurebe und Riesling in idealem Zusammenspiel! Von beiden Sorten nur das Beste! Feinste Würze und Frucht von der Scheurebe, lebendige Säure und Komplexität des Rieslings. Ein gutes Rezept für einen fruchtsüßen Weißwein für die warmen Tage!

Flasche 0,75l 29,50 €

Weingut Kallfelz, Mosel

Riesling „Hochgewächs“

2016, trocken 11,5% vol.

Ein wahrer Allrounder - mineralisch,
belebend und erfrischend fruchtig

Flasche 0,75l 26,00 €

Riesling „Finesse“

2018, feinherb 10,5% vol.

Ein leichter frischer Sommerriesling

Flasche 0,75l 26,00 €

Riesling „Merler Stephansberg“

2015, Spätlese 11,0% vol.

Vollmundig mit feinen, reifen Fruchtaromen
und schöner mineralischer Note.

Ein toller Sommerwein!

Flasche 0,75l 29,50 €

Weingut Meyer-Näckel / Klumpp, Baden

Grauburgunder „Hand in Hand“

2018, trocken 13,0% vol.

Eleganter und würziger Grauburgunder mit
Anklang von Honigmelone und
zartröstiger Vanille. Weicher Charakter

Flasche 0,75l 34,50 €

Flasche 1,5l 65,50 €

Weingut Klumpp, Baden

Auxerrois

2018, trocken 12,5% vol.

Leuchtende gelbe Farbe, satte Düfte von Aprikose und Mirabelle,
ergänzt von einer feinen Kräuternote. Am Gaumen tritt er saftig und
reif auf und zeigt im Hintergrund ein zartes mineralisches
Grundgerüst. Mit seiner feinen und sehr milden Säurestruktur und
verlockendem Schmelz wird dieser Weiße zu einem ziemlich
spannenden Trinkgenuss.

Flasche 0,75l 34,50 €

Weingut Bründlmayer, Kamptal

Grüner Veltliner „Terrassen“

2016, trocken 12,5% vol.

Zarte Frucht mit weißem Pfeffer steht im Vordergrund, in Verbindung mit dem feinen Säurespiel lässt er sich unkompliziert genießen.

Flasche 0,75l 44,00 €

Weingut Schwarz, Burgenland

„Schwarz-Weiss“

Chardonnay-Grüner Veltliner

2016, trocken 14,5% vol.

Mittleres Grüngelb. Gelbe Apfelfrucht unterlegt von frischen Wiesenkräutern, attraktives Bukett, Hauch von Orangenzesten. Komplex, gut integrierte Holzwürze, mineralisch, zart nach Grapefruit.

Flasche 0,75l 49,50 €

Weingut Baron P. de Rothschild, Chile

Escudo Rojo Chardonnay

2017, trocken 14,0% vol.

Goldgelb mit glitzernden Reflexen. In der Nase zunächst mit blumigen Noten die sich zu subtilen Röstaromen entwickeln. Im zweiten Ansatz dann sehr fruchtig mit Anklängen von Ananas und Pfirsich sowie etwas Vanille. Am Gaumen mit vielfältiger Frucht von Mango, Papaya und etwas gerösteter Haselnuss.

Flasche 0,75l 45,50 €

Weingut Klumpp, Baden

Rosé

2017, trocken 12,0% vol.

Lebendig frisch mit deutlichem Zug, harmonischer Abgang mit leicht schwebender, kräuterwürziger Bitterorange im Nachhall MEGA!!!!

Flasche 0,75l 29,50 €

Weingut Uli Metzger, Pfalz

Rosé-Merlot

2018, trocken 12,0% vol.

Dieser Wein ist alles andere als gewöhnlich! Rhabarber, Paprika, Kiwi, Stachelbeere und seine leicht pfeffrige Art überzeugen jeden schon im ersten Moment!

Flasche 0,75l 29,50 €

Tide

Weingut Kallfelz, Pfalz

Maximilian „K“

2016, trocken 12,5% vol.

Dieser kraftvolle und harmonische Cuvée aus St. Laurent und Spätburgunder ist vollmundig und besitzt einen langen Nachhall!

Flasche 0,75l 29,50 €

Weingut Herzog von Württemberg

Trollinger-Lemberger

2016, trocken 13,0% vol.

Er duftet nach Mandeln und Kräutern. Im Geschmack präsentiert er sich würzig und temperamentvoll. Die Tannine sind gut ausgereift und sorgen für eine feste Struktur.

Flasche 0,75l 29,50 €

Weingut Klumpp, Baden

Blaifränkisch „Himmelreich“

2015, trocken 14,0% vol.

Komplex und elegant in der Nase, mit exotischen Aromen von roter Johannisbeere, Pfeffer, Paprika und Eukalyptus, in perfekter Balance mit feiner Mineralität. Am Gaumen unterstützen feine Tannine das Geschmackserlebnis und sorgen für einen angenehm langen Nachhall, bei dem der Barrique-Einsatz bemerkbar wird.

Flasche 0,75l 45,50 €

Weingut Rings, Pfalz

Das Kleine Kreuz

2015, trocken 13,5% vol.

Frische, reife Cassis-Frucht, dunkle Beeren, dazu feine Kräuterwürze und schwarzer Tee. Kalter Rauch mit dunkler Schokolade. Am Gaumen dicht strukturiert mit feinen, kernigen Tanninen und viel Frische, mit langem Nachhall.

Flasche 0,75l 45,50 €

Syrah „Reserve“

2015, trocken 14,0% vol.

Betörende Nase von Brombeeren, Kirschen, Pflaumen, Vanille, Rauchfleisch, Toast, Bitterschokolade, Mokka, Pfeffer, orientalische Gewürze, mineralische Noten und Veilchen. Am Gaumen komplex, druckvoll, muskulöse Eleganz, vielschichtig ohne Ende, feinwürzig, tief mineralisch, enorme Spannung, betörender Charme, warm und mit fast endlos langem Nachhall.

Flasche 0,75l 95,00 €

Weingut Philipp Kuhn, Pfalz

Luitmar

2015, trocken 14,5% vol.

Ein Rotweincuvée aus Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Blaufränkisch und Sangiovese. Ein brillanter Rotwein mit beeindruckender Eleganz, viel Körper und Struktur. Intensive Waldfruchtaromen werden von dezenter Holznoten untermalt.

Flasche 0,75l 48,50 €

Pinot Noir „Kirschgarten“ GG

2014, trocken 14,0% vol.

Dicht und packend, aber zugleich fruchtig mit sehr gut integriertem Holz. Mit etwas Luft öffnet sich ein ganzer Fruchtkorb an Aromen, primär schwarze Johannisbeere und Pflaume, etwas bitteres Tannin ähnlich schwarzem Tee. Im Abgang vermutet man fast eine leichte Süße.

Flasche 0,75l 75,50 €

Flasche 1,5l 145,00 €

Weingut Baron de Ley, Spanien

Tempranillo „Reserva“

2015, trocken 13,5% vol.

Der Mund wird von diesem erstklassigen Tropfen geschmeidig ausgekleidet, der Abgang ist lang anhaltend und komplex. Einer der verlässlichsten Reservas der Rioja!!

Flasche 0,75l 39,50 €

Flasche 1,5l 76,00 €

Weingut Château Charmail, Frankreich

Bordeaux Haut-Médoc

2010, trocken 14,0% vol.

Château Charmail ist eine sichere Bank unter den Weingütern des nördlichen Médocs, immer auf dem Niveau eines Grand Cru Classés. Tiefes Purpur-Granat; verführerischer Duft nach Brombeere, Cassis und Edelholz. Reife Frucht, butterweiche Tannine, die in Kombination mit einer ausgeprägten Mineralität für tolle Frische im Abgang sorgen!!

Flasche 0,75l 63,00 €

Weingut Elisabetta Foradori, Italien

Teroldego Morei

2016, trocken 12,5% vol.

Morei (im Trentiner Dialekt dunkel) ist ein ursprünglicher Roter und dabei von unwiderstehlicher Eleganz und Finesse. Rauchig schwarze Pflaume und Kirsche, schwarze Erde und urwüchsige Kraft mit irre langem, etwas animalischen Nachhall und grandioser Mineralität. Ein Touch Zitronengras, ein wenig Assamtee.

Flasche 0,75l 79,50 €

Weingut Schwarz, Österreich

„Schwarz-Rot“

2016, trocken 13,5% vol.

Reinsortiger Zweigelt, in der Nase ein Hauch von dunklen Beeren, feiner Edelholzwürze. Am Gaumen rotbeerige Nuancen. Saftig elegante Textur, gut integriertes Tannin. Im Finale angenehme Extrasüße. BOMBE!!!

Flasche 0,75l 79,50€

Weingut Baron P. de Rothschild, Chile

Escudo Rojo Cabernet Sauvignon

2014, trocken 13,5% vol.

Ein wunderbar intensives Rot mit unverwechselbarem, rubinrotem Schimmer. Das feine elegante Bukett, dominiert von Aromen schwarzer Johannisbeeren, wird von einem Hauch Pfeffer untermalt. Am Gaumen wiederholen sich die Aromen des Buketts und werden durch Himbeernoten ergänzt. Im Abgang zeigt sich die Harmonie zwischen fruchtiger Frische und eleganten Tanninen.

Flasche 0,75l 45,50 €

Weingut Peter Lehmann, Australien

Wildcard Shiraz-Cabernet Sauvignon

2017, trocken 13,5% vol.

Im Glas hat die Cuvée aus Shiraz und Cabernet ein intensives Rot mit violetten Reflexen. Im Bouquet überzeugt sie mit einer vollen, dichten und fruchtigen Note von Pflaume, schwarzer Johannisbeeren und Himbeere. Am Gaumen folgen Aromen von reifen Pflaumen und Mokka, die den beerig-würzigen Charakter des Weines unterstützen.

Flasche 0,75l 39,50 €