

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

Cremesuppe vom hiesigen Mais ^{1,3,11}

Nordseekrabben | Kräuteröl

9,00 €

Garnelenpfännchen „Asia Style“ ^{2,3,4,6}

Gemüse | Sojasud

14,50 €

Wildkräutersalat ^{4,12}

Croûtons | geröstete Saaten | Sanddornvinaigrette

8,00

„Muttis Senfeier“ ^{1,7,11,14}

Ostfriesisches Bioei | Senfsauce

Kartoffelstampf | Babyspinat

Vorspeise: Hauptgang:

9,00 €

16,00 €

Königs Matjes „Hausfrauen Art“ ^{3,7,11}

Kräuterschmand | Apfel | Zwiebel | Gewürzgurke | Kräuterkartoffeln

Vorspeise: Hauptgang:

9,00 €

18,50 €

Vitello Tonato „TIDE Style“ ^{3,7,11,14}

Rosa gebratene Scheiben vom Kalb | Thunfischcreme

Kapernäpfel | Wildkräuter

14,50 €

Weinbergschnecken von Ralf Dickel ^{1,2,11}

Ochsenherztomate | Wildkräuter | Basilikumpesto

14,50 €

Birne Bohne Speck „TIDE Style“ ^{1,9,11}

Krosser Schweinebauch | glasierte Bohnen

gebratene Birne | Kalbsjus

14,00 €

Hauptsache

Gebratene Filets vom Deichlamm ^{1,9,11}

Kräuterrisotto | Stängelbohnen | Confierte Tomaten

28,00 €

Gegrillte Kalbsleber ^{9,11}

Apfelconfit | glasierter Junglauch | Kartoffelstampf | Kalbsjus

24,50 €

Geschmorte Bäckchen vom Ochsen ^{1,9,11}

Selleriecreme | Caréekartoffeln | Kalbsjus

26,50 €

Handgeklopftes Schnitzel vom Strohschwein ^{11,12}

Gurkensalat in Rahm | Kräuterdrillinge | Preiselbeeren

24,50 €

Gebratenes Filet vom Nordseekabeljau ^{3,11,12}

Süßkartoffelpüree | Wilder Broccoli | Weißweinschaum

28,00 €

Gebratene Filets von der Nordseescholle ^{3,9,11,12}

„Finkenwerder Art“

Creme von jungen Erbsen | Nordseekrabben | Caréekartoffeln

Speck-Zwiebel-Stippe

24,00 €

Gegrillter Felsenoktopus ^{2,11,12}

Penne al arrabiata | Ochsenherztomate | Weißweinschaum

22,00 €

Labskaus „TIDE Style“ ^{3,7,9,11}

Kartoffelstampf | Gewürzgurke | Rollmops | Spiegelei

gepökelte Färsen | Rote Beete

18,50 €

Ostfriesische Falafel ¹

von der Emdener Suppenbohne & Buchweizen

Mildes Kichererbsencurry | Babyspinat

17,50 €

Danach

Omas Schokopudding ^{7,11,12}

Herbe „Grand Cru virunga“ Schokolade aus dem Kongo
Butterstreusel | Salz-Karamell-Eis

9,00 €

Parfait von weißer belgischer Schokolade ^{7,9,11,12}

Kompott von Waldbeeren | Kakao-Erde

9,00 €

Hausgemachtes Creme Eis ^{7,11}

Sauerrahm
Salz-Karamell
Milchreiseis

je Kugel 3,00 €

Hausgemachte Sorbets

Himbeere
Mango
Schokoladensorbet

je Kugel 3,00 €

Verfeinern Sie Ihr Eis / Sorbet mit

Poli Bomb Eierlikör ^{7,11}
3,50 €

Haselnusslikör
4,50 €

9 Mile Vodka
3,50 €

**Das passende
Tröpfchen dazu:**

Riesling „Merler Stephansberg“, Kallfelz
Spätlese fruchtsüß, Mosel, 2015
0,2l 8,50€

Gewürztraminer, Uli Metzger
Edelsüß, Pfalz, 2018
0,1l 6,00€