



Summer- Time im Weinhaus Tante Anna

„Share & Enjoy 2.0“

Liebe Freunde des guten Geschmacks,

wir freuen uns, Euch wieder mit unserem erfolgreichen Terrassenkonzept vom letzten Jahr im Weinhaus Tante Anna begrüßen zu dürfen.

„Share & Enjoy 2.0“ is back again.

Lasst uns den Sommer auf besondere Art und Weise genießen!

Die FineDining Küche vom Weinhaus Tante Anna geht in den Sommerurlaub, aber Ihr könnt Euch auf ungezwungene Chillout Time mit Streetfood Style und sommerliche Vibes freuen.

Erlebt sommerliche Speisen, die zum Teilen einladen. Wir schenken Euch unkomplizierten Wein; erfrischende, alkoholfreie Drinks und frisch gezapftes Schlüssel-Altbiere vom Fass ein.

Lasst Euch überraschen und genießt in entspannter Atmosphäre – bei **UNS** kommt jeder auf seine Kosten.

Schaut vorbei und erlebt eine unvergessliche Zeit voller Genuss und Spaß in guter Gesellschaft.

Wir haben einiges für Euch vorbereitet! Neugierig geworden? Dann folgt uns auf Insta oder Facebook für mehr Info's....

Ab dem 17. Juni geht's los!

In den Monaten **Juli** und **August** haben wir von

Mittwoch bis **Samstag**

öffnen wir von **17:00 Uhr** bis **0:00 Uhr** unsere Türen.

Die Öffnungszeiten der Küche sind von 17:30 bis 21:30 Uhr

Plant Ihr eine Veranstaltung egal aus welchem Anlass, dann sprecht uns jederzeit gerne an.

Sonnige Grüße
von der Weinhaus Terrasse



Summer- Time im Weinhaus Tante Anna

„Share & Enjoy 2.0“

Share and Enjoy

Sommerlich lecker – unwiderstehlich gut

Tranchen von hausgebeiztem Lachs Gurkentopping Süß-Sauer-Fond		18 €
Inside Out Roll Avocado Miso-Mayonnaise		14 €
Black Tiger Prawn Olivenöl Knoblauch	5 Stück	18 €
Cheeseburger Bacon-Zwiebel-Relish Gurke Romana <i>Die Paddies sind vom Chuck Flap Meat, GOP</i>		15 €
Gyoza Chicken oder Vegi Teriyaki	5 Stück	15 €
Ziegenkäsepralinen Krokant & Schnittlauch Mango-Chutney	je 2 Stück	12 €
Jordan`s Kalamata-Oliven		7 €
Trüffel-Fries Sommertrüffel Mayo		9 €
Dips: Trüffelmayo, Miso-Mayo, Teriyaki	je Dip	4 €

Sommerlicher Genuss

Pflück-Salat Sesamdressing gebrannte Nüsse Parmesan		17 €
Trüffel Linguine grüner Spargel Kirschtomaten		25 €
Düsseldorfer-Senfrostbraten Pommes Beilagensalat		39 €
Gebratenes Doradenfilet Zitronenrisotto grüner Spargel		35 €
Käseauswahl Feigensenf Früchtebrot	3 Sorten	16 €
Gesalzenes Karamell Eis Schokoladen Eis Zitronensorbet	jede Kugel	9 €

**Zu jeder Speisenbestellung servieren wir hausgemachtes Brot und Dip.
Für jedes weitere Arrangement berechnen wir 5€.**