



MADAM ANNA EKKÉ

Café & Restaurant

# SO SCHÖN,

dass du da bist! Machs dir bequem und fühl dich wie zu Hause.

**Gäste-WLAN:** Ekke\_Free

**Passwort:** ekke1000

**Reservierungen unter:**

[www.MadamAnnaEkke.de](http://www.MadamAnnaEkke.de)

**Print-Gutscheine:** Bekommst du an der Theke

**Instagram:** MadamAnnaEkke

**Obacht:** Wir schließen IMMER um 22 Uhr. Die letzte Essensbestellung nehmen wir daher gegen 21:00 Uhr an.

Da wir leider nur eine kleine Küche haben, kann es teilweise auch mal etwas länger dauern. Wir geben unser Bestes und danken für dein Verständnis.



Zu guter Letzt noch etwas in eigener Sache. Kennst du schon Madams große Schwester?

Falls du nämlich zu später Stunde noch Lust auf ein paar gute Drinks hast, dann findest du 150 Meter ums Ekk in der Klenzestr. 51 unsere Bar

**FRAU BARTELS**

...aber jetzt erstmal viel Spaß und lass es dir schmecken!

# TRINKEN



Bist du Allergiker\*in? Unser Team hilft dir bei Fragen zu unseren Allergenen und Zusatzstoffen gerne weiter.

# KAFFEES, TEES & CO.

Sämtliche Kaffees sind auch entkoffeiniert sowie auf Eis erhältlich.

		NORMAL	GROSS
<b>Espresso / Doppio</b>		2,5	4
<b>Espresso Macchiato / Doppio</b>		3	4,5
<b>Americano</b>		3,8	4,5
<b>Cappuccino</b>		4	5
<b>Latte Macchiato</b>		4	5
<b>Flat White</b>		4,8	-
<b>Affogato al Caffè</b>	Vanilleeis & Shot Espresso	4,8	-
<b>Heiße Schokolade</b>		4,8	5,8
<b>Chai Latte</b>	1	4,8	5,8
<b>Bio Tee</b>		-	4,8
	Schwarztee: Darjeeling Earl Grey		
	Grüntee: Chun Mee		
	Kräutertee: Kamille-Fenchel-Rose		
	Früchtete: Blaubeere-Hibiskus		
<b>Heiße Madam</b>	heiße Zitrone mit Honig	-	4,8
<b>Heiße Anna</b>	heiße Orange mit Ingwer & Honig	-	4,8
<b>Heiße Ekke</b>	frischer Minztee mit Zitrone	-	4,8
<b>Heißer Holler</b>	heißer Holunder mit Minze & Limette	-	4,8
<b>Extras</b>	Hafer-, Soja-, laktosefreie Milch	+0,5	-
	Shot Espresso	+2	-



# UNSER KAFFEE FÜR ZUHAUSE

Geeignet für Siebträger, Mocca-, Filter- und Pressstempelkanne & Vollautomat.

			gemahlen	ganze Bohne	
<b>Der Allrounder</b> 70% Arabica / Nicaragua 30% Robusta / Uganda	Runder Körper, Aromen von dunkler Schokolade und Kirsche. Mild & gut verträglich, da wenig Säure.	250g	✓	✓	9,5
<b>Der natürlich Entkoffeinierte</b> 100% Arabica / Brasilien	per Wasserprozess chemiefrei entkoffeiniert. Feine aromatische Nuancen von Milkschokolade Walnuss & Mandel. Wenig Säure.	250g	✓	×	9,5






# LIMOS, SÄFTE & CO

<b>Tafelwasser</b>	spritzig / still	0,25l	3
		0,5l	4,5
		1l	7
<b>Soda Zitron</b>	Wasser + frischer Zitronensaft	0,4l	4,5
<b>Frisch gepresster Saft</b> Mo-Sa bis 14 Uhr / So bis 15 Uhr	nur Orange oder Mix (Orange, Karotte, Ingwer, Apfel)	0,25l	5
		0,4l	7,5
<b>Saft pur</b>	Apfel, Grapefruit, Johannis- beere, Maracuja, Rhabarber, Orange	0,25l	4
		0,4l	5
<b>Saftschorle</b>	Säfte siehe oben + Wasser	0,4l	4,8
<b>Hollerschorle</b>	Holundersirup, Wasser, Minze, Limette	0,4l	4,8
<b>Hausgemachte Limonaden</b>	Orange-Zimt	0,4l	5,8
	Pfefferminz-Zitronenmelisse	0,4l	5,8
	Apfel-Minze	0,4l	5,8
	Ingwer-Biolimette	0,4l	5,8
<b>Cola</b>	Coca / Zero <sup>1, 3, 10, 14</sup>	0,2l	3,8
<b>Orangina</b>	<sup>3, 10</sup>	0,25l	3,8
<b>Paulaner Spezi</b>	<sup>1, 3, 10, 14</sup>	0,33l	4
<b>Richard's Sun Iced Tea</b>	Pfirsich / Zitrone / Granatapfel <sup>3</sup>	0,33l	4

# WEINE

Alle unsere Weine sind trocken.

		0,2l	0,5l	0,75l
<b>WEISS</b>				
<b>Weinschorle</b>	Côtes de Gascogne & Tafelwasser <sup>5</sup>	7		
<b>Côtes des Gascogne</b> Colombard/Sauvignon Blanc, Domaine de Menard (F)	leicht, unkompliziert, Geschmack reifer Früchte <sup>5</sup>	7,5	17	26
<b>Grauburgunder Reservé</b> Weingut Kesselring (Pfalz/DE) 	voluminös, Geschmack von reifen Aprikosen, würzigem Bratapfel & herben Birnen <sup>5</sup>	8	19	28
<b>Pecorino I.G.T.</b> Az. Agr. Contesa, Abruzen (IT)	am Gaumen frisch, feine Mineralität, angenehm frisch und Duft nach grünen Früchten <sup>5</sup>	8	19	28
<b>ROSÉ</b>				
<b>Kesselring Rosé</b> Weingut Kesselring (Pfalz/DE) 	fruchtig, Noten von roter Johannisbeere, Mandarine	8	19	28
<b>Vignalet Rosé</b> Syrah/Grenache/Mourvedre, Domaine Belot, Pierrerue, Saint Chinian (F)	funkelndes Himbeer-Rosa, geschmeidig, fruchtig, hohe Mineralität, beerig <sup>5</sup>	8,5	21	31
<b>ROT</b>				
<b>Tinto Sobre Lias</b> Grenache/Syrah, Cariñena D.O., Bodegas Añada (ES)	intensiv Kirschrot, am Gaumen fruchtig, Toffee- Noten und Vanille <sup>5</sup>	8	19	28
<b>Tinto Crianza</b> Cabernet Sauvignon/Merlot/ Syrah, Navarra D.O., Bodega Pagos de Araiz (ES)	Dunkle Früchte, Schoko, große Fruchttiefe, samtig und dicht am Gaumen <sup>5</sup>	9	22	32
<b>Opum</b> Weingut Kesselring, (Pfalz/DE) 	komplexer, opulenter Duft, Geschmack von Schwarzen Johannisbeeren, Kirschen <sup>5</sup>	9	22	32

# WEINE



---

SCHAUMWEINE		0,1l	0,25l	0,75l
<b>Pinot Blanc Sekt</b> <sup>5</sup>		5,5	-	39
Brut, Flaschengärung, Weingut Kesselring, (Pfalz / DE) 				
<b>Mimosa</b>	Prosecco mit O-Saft <sup>5</sup>	-	7	-
<b>Crémant de Loire (Rosé)</b> <sup>5</sup>		-	-	49
Pinot Noir, Brut, Domaine Corbillières				



# BIERE

---

		0,33l	0,5l
<b>Tegernseer Hell</b>		4	-
<b>Tegernseer Pils</b>		4	-
<b>Lammsbräu Hell</b>	alkoholfrei, glutenfrei & vegan  	4	-
<b>Gösser Radler</b>		4	-
<b>Unertl Weißbier</b>	original oder alkoholfrei	-	5

# SPRIZZ

0,3l

<b>Crodino Sprizz</b> alkoholfrei	alkoholfreier Orangenbitter, Maracujasaft, Soda	1	7,5
<b>Volée Sprizz</b> alkoholfrei	Aperitif auf Verjus-Basis mit Grapefruit, Pfirsich, Holunder & Soda	5	7,5
<b>NoAperol Sprizz</b> alkoholfrei	alkoholfreier Orangenbitter, Soda, Orange	1, 2, 13	7,5
<b>NoMimosa Sprizz</b> alkoholfrei	Espumante, Orangensaft	2, 3, 5	7,5
<b>Aperol Sprizz</b>	Aperol, Prosecco, Soda, Orange	1, 3, 5	8,5
<b>Bergamotto Sprizz</b>	Quaglia Bergamotto (Bergamotte- Zitronen-Likör), Prosecco, weißer Wermut, Soda, Grapefruit	5	8,5
<b>Campari Sprizz</b>	Campari, Prosecco, Soda, Orange	1, 2	8,5
<b>Hausgemachte Sprizz</b>	Orange-Zimt Sirup, Prosecco, Soda	5	8,5
	Apfel-Minz Sirup, Prosecco, Soda	5	8,5
	Pfefferminz-Zitronenmelisse Sirup, Prosecco, Soda, Zitrone	5	8,5
	Ingwer-Biolimette Sirup, Prosecco, Soda	5	8,5
<b>Hugo</b>	Holundersirup, Prosecco, Soda, Minze, Limette	5	8,5
<b>Lillet Wildberry</b>	Lillet, Schweppes Wildberry, Beeren	1, 10	8,5
<b>Limoncello Sprizz</b>	Quaglia Limoncello, Prosecco, Soda	1, 5	8,5
<b>Madam Sprizz</b>	Cassissee, Rosé, Soda, Zitrone, Beeren	1, 3, 5	8,5
<b>Sarti Sprizz</b>	Sarti Rosé, Prosecco, Soda	1, 5	8,5

# DRINKS & HOCHPROZENTIGES

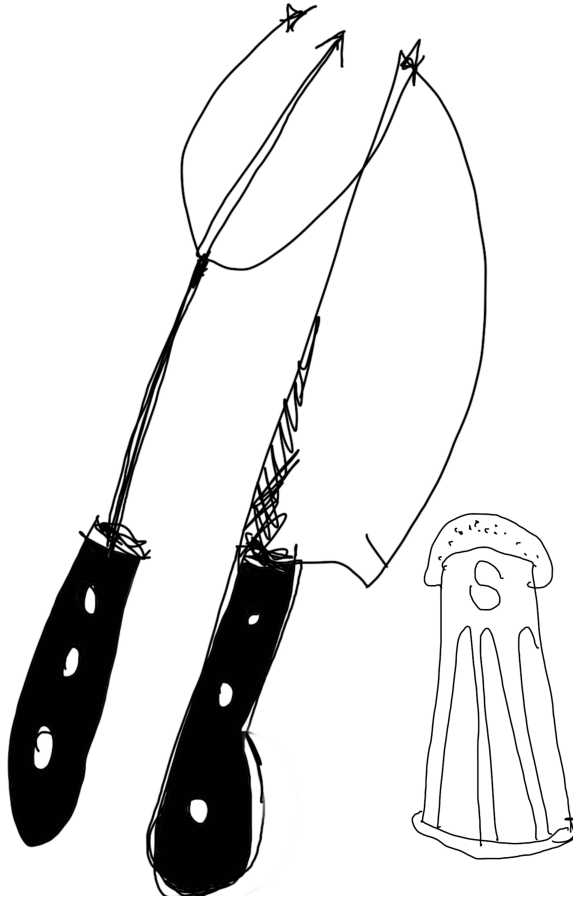
---

<b>Volée Tonic</b> alkoholfrei	Aperitif auf Verjus-Basis, Tonic Water	1, 3, 13	7,5
<b>Campari Orange / Soda</b>	Campari, Orangensaft / Soda	1, 2	9
<b>Gin &amp; Tonic</b>	Tanqueray Gin, Dry Tonic Water, Orangenzeste	1, 3, 13	11
<b>Porto Tónico</b>	weißer Portwein, Dry Tonic Water, Minze & Limette	1, 3, 13	11
<b>Moscow Mule</b>	Absolut Wodka, Limette, Minze, Gurke, Ginger Beer	1, 3	11,5
<b>Munich Mule</b>	Tanqueray Gin, Limette, Minze, Gurke, Ginger Beer	1, 3	11,5
<b>Wodka &amp; Soda</b>	Wodka, Soda, Limette		11,5
<b>Americano</b>	Wermut, Campari, Soda	1, 2, 5	11,5
<b>Negroni</b>	Wermut, Tanqueray Gin, Campari, Orangenzeste	1, 2, 5	12
<b>Negroni Sbagliato</b>	Wermuth, Campari, Prosecco, Orangenzeste	1, 2, 5	12

---

<b>Limoncello</b>	italienischer Zitronenlikör	1, 5	3,5
<b>Túnel</b>	Hierbas de Mallorca - Spanischer Kräuterlikör	1	3,5

# ESSEN



---

Mit 🌿 gekennzeichnete Speisen sind vegan.

Mit 🌶️ gekennzeichnete Speisen können etwas schärfer sein.

Mit 🌾 gekennzeichnete Speisen sind glutenfrei, können jedoch Spuren von Gluten enthalten. Unsere Küche hat für die Zubereitung leider keinen gesonderten Arbeitsbereich.

Bist du Allergiker\*in? Unser Team hilft dir bei Fragen zu unseren Allergenen und Zusatzstoffen gerne weiter.

# TAGSÜBER



## SNACKS & ZWISCHENDURCH

Den ganzen Tag – so lange der Vorrat reicht

<b>Gegrillte Butter-Brioche Toasts</b>	Ofengemüse, Acili Ezme, Granola	7
	Avo, Spiegelei, gepickelte Zwiebeln	7
	Tomate, Mozzarella, Basilikumcreme	7
<b>Kuchen</b> (auch vegan!)	frisch gebacken - in unserer Vitrine	



# BRUNCH

Täglich bis 14 Uhr / So bis 15 Uhr

---

## SÜSS

---

<b>Frisches Gebäck</b>	Croissant / Pain au Chocolat / Franzbrötchen	3,3 / 3,4 / 3,5
<b>Joghurt</b>	mit frischen Früchten, Agavensirup, schwarzem Sesam & hausgemachtem Granola	8
	mit Sojajoghurt statt Kuh	 +0,5
<b>Bircher Müsli à la Ekke</b>	auf Hafermilch-Basis, dazu frische Früchte, Zimt, schwarzer Sesam	 8,5
	dazu gehackte Haselnüsse	+1
<b>Arme Ritter</b>	Brioche Toast mit Beerenkompott, Vanille-Mascarpone & Ahornsirup	13,9
<b>Pancakes</b> 3 Stück / veganer Teig	Classique – mit Beerenkompott & Ahornsirup	 13,5
	Choco Fantastique – mit Nutella, Banane & Sesam	13,5
	Extraordinaire – Kimchi-Pancake mit pochiertem Ei, Südtiroler Speck, Spicy Mayo	15,5

---

## SALZIG

---

<b>Rührei</b>	natur mit Brot & Butter	7,5
	dazu karamellisierte Tomaten	+1,5
	dazu Parmesan	+2
	dazu gebratener Südtiroler Speck	+3
	dazu Sucuk	+3
	dazu Räucherlachs	+4







# ... NOCH MEHR BRUNCH

Täglich bis 14 Uhr / So bis 15 Uhr

<b>Turkish Ekks</b>	marinierter griechischer Joghurt, zwei pochierte Eier, Knoblauch, Chili-Paprika-Butter, Radieschen, Dukkah (orientalischer Nuss-Gewürz-Mix) & Brot	 13,5
	statt Brot mit Maistortilla möglich	
<b>Shakshuka</b>	Orientalisches Frühstück aus Tomatensugo, Zwiebeln, Paprika, Gewürzen, zwei gestockten Eiern & Brot	 14,5
	statt Brot mit Maistortilla möglich	
	dazu Feta	+1,5
	dazu eine Portion Hummus	+2,5
	dazu Sucuk	+3
<b>Vegashuka</b>	Shakshuka mit „Tofu-Ei“	 14,5
<b>Ekk Florentine</b>	zwei pochierte Eier mit sautiertem Babyspinat, Miso-Hollandaise, Whipped Feta, auf Sauerteigbrot	14
	dazu karamellierte Tomaten	+1,5
	dazu gebratener Südtiroler Speck	+3
	dazu Avo-Creme	+2,5
	dazu geschnittene Avo	+3
<b>Ekk Benedict</b>	zwei pochierte Eier mit gekochtem Schinken, Miso-Hollandaise, Dukkah (orientalischer Nuss-Gewürz-Mix) & Avo-Creme-Basis, auf Sauerteigbrot	15
	dazu karamellierte Tomaten	+1,5
	dazu gebratener Südtiroler Speck	+3
	dazu geschnittene Avo	+3
<b>Ekk Royale</b>	zwei pochierte Eier mit Räucherlachs, Miso-Hollandaise, Dukkah, Avo-Creme-Basis, auf Sauerteigbrot	16
	dazu karamellierte Tomaten	+1,5
	dazu geschnittene Avo	+3

# ... NOOOCH MEHR BRUNCH

Täglich bis 14 Uhr / So bis 15 Uhr

<b>Oriental Brekkie</b>	Hummus, Whipped Feta Creme, Acili Ezme (türkische rote Gemüsepaste) & Brot statt Brot mit Maistortilla möglich	 13
<b>Vegabrekkie</b>	Oriental Brekkie, ohne Whipped Feta	 12,5
<b>Avo Bomb</b>	Sauerteigbrot mit Avo-Creme, halber geschnittener Avo & Dukkah (orientalischer Nuss-Gewürz-Mix)	 13
	dazu karamellierte Tomaten	+1,5
	dazu Feta	+1,5
	dazu zwei Spiegeleier	+2,5
	dazu Rührei	+2,5
	dazu zwei pochierte Eier	+3
	dazu gebratener Südtiroler Speck	+3
	dazu Räucherlachs	+4
<b>Stramme Anna Ekke</b>	zwei Spiegeleier, Acili Ezme, gebratener Südtiroler Speck & gehobelter Parmesan auf Sauerteigbrot	13,5
<b>Huevos Rancheros</b>	zwei Spiegeleier, Weizentortilla, Pico de Gallo, hausgemachte Bohnenpaste, Salsa Verde, Feta & Koriander statt Weizentortilla mit Maistortilla möglich	 14
	dazu gebratener Südtiroler Speck	+3
	dazu geschnittene Avo	+3
<b>Bacon Kimchi Ekkdrop</b>	Brioche Toast mit Rührei, gebratener Speck, gebratenes Kimchi, Spicy Mayo, Schnittlauch, dazu Kartoffelchips	 14,5
<b>Italian Ekkdrop</b>	Brioche Toast mit Rührei, Gemüseantipasti, rotes Pesto, Burrata, dazu Kartoffelchips	16
<b>Royal Ekkdrop</b>	Brioche Toast mit Rührei, Räucherlachs, Avo, Wasabi Creme Fraiche, Crispy Seaweed, dazu Kartoffelchips	16










# ABENDS



# TAPAS

Mo-Sa ab 17:30 Uhr. Letzte Order 21:00 Uhr. Wir schließen um 22 Uhr.

KLEINIGKEITEN (ab 16 Uhr)

<b>Pan</b>	Brot	 2,5
<b>Aioli</b>	hausgemacht, mit geröstetem Knoblauch	2,5
	auch als vegane Variante möglich	 2,5
<b>Salsas</b>	Mojo Rojo – Dip aus Olivenöl, Paprika, Chili, Knoblauch	 2,5
	rotes Pesto – Dip aus getrockneten Tomaten, Parmesan & Cashewnüssen	2,5
	Salsa Verde – Dip aus frischem Koriander, Petersilie, Chili, Schalotten, Limetten & Sesamöl	  2,5
	Oliventapenade – Dip aus Oliven, Kapern, Petersilie, Knoblauch	 2,5
<b>Almendras Fritas</b>	geröstete Salzmandeln	 4
<b>Aceitunas Aliñadas</b>	Gemischte Oliven mit Knoblauch und Petersilie	 5,5
<b>Manchego</b>	aufgeschnittener spanischer Schafskäse	7,5
<b>Jamon Serrano</b>	luftgetrockneter spanischer Schinken vom Duroc Schwein, 15 Mon. gereift, hauchdünn geschnitten	9

<b>Vorspeisenplatte für Zwei</b>	eine Portion Brot / gemischte gewürzte Oliven / Aioli / Mojo Rojo / Jamon Serrano / Manchego / geröstete Salzmandeln / Alcachofas	30
	auch vegetarisch ohne Jamon Serrano möglich	25

# TAPAS

Mo-Sa ab 17:30 Uhr. Letzte Order 21:00 Uhr. Wir schließen um 22 Uhr.

VEGAN  & VEGETARISCH

<b>Papas Arrugadas</b>	kanarische Salzkartoffeln 	6
	mit Salsa Verde  	+1,5
	mit Mojo Rojo 	+1,5
	mit hausgemachter Aioli	+1,5
	mit Manchego überbacken	+2,5
<b>Alcachofas</b>	marinierte Artischockenherzen 	6
<b>Pimientos de Padrón</b>	gebratene grüne Mini-Paprika mit Meersalzflöcken 	6,5
<b>Tortilla</b>	Tortilla des Tages / solange der Vorrat reicht	7
<b>Verduras al Horno</b>	im Ofen geschmortes saisonales Gemüse 	7
<b>Setas Ostra a la Plancha</b>	gebratene Austernpilze in Butter geschwenkt, Knoblauch & Kräuter	7
<b>Brócoli Salvaje asado con Almendras</b>	gebratener Wildbrokkoli mit angerösteten Mandeln, Ahornsirup & Knoblauch	8
<b>Polenta</b>	Gegrillte Polenta-Schnitten mit Tomaten-Paprika-Chutney	8,5
<b>Col Lombarda</b>	Ofen-Rotkohl mit Misobutter und Whipped Feta	8,5
<b>Calabaza al Horno con Queso</b>	Hokkaido-Kürbis im Ofen gebacken mit Feta, Walnüssen, Rosmarin & Honig	8,5
<b>Queso de Cabra de la Parrilla</b>	Ziegenkäse vom Grill mit Tomaten-Paprika-Chutney, Walnüssen, Rosmarin & Honig	8,5
<b>Burrata y Tomate</b>	Ochsenherztomate & Burrata mit Olivenöl und Zitrone	8,5

# TAPAS

Mo-Sa ab 17:30 Uhr. Letzte Order 21:00 Uhr. Wir schließen um 22 Uhr.

---

## FISCH


---

<b>Boquerones en Vinagre</b>	eingelegte Sardellenfilets in Essig und Olivenöl	7,5
<b>Salmón</b>	Hausgebeizter Lachs auf Beluga-Linsen	9,5
<b>Calamaris a la Parilla</b>	gegrillte Babycalamari mit Knoblauch, Zitrone, Petersilie	10
<b>Gambas Pil Pil</b>	mittelgroße Garnelen (5 Stk.) in der Pfanne gebraten mit Knoblauch, Chili & Zitrone	 11
<b>Pulpo a la Sartén</b>	Octopus aus der Pfanne mit Knoblauch, Chili & Chimichurri	 12,5

---

## FLEISCH

---

<b>Dátiles con Tocino</b>	Datteln im Speckmantel (6 Stk.)	7,5
<b>Albóndigas</b>	hausgemachte Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensoße	9
<b>Pollo</b>	gegrilltes Hähnchenbrustfilet mariniert in Olivenöl, Rosmarin und Knoblauch	9,5
<b>Entrecot</b>	Tagliata Entrecôte mit Chimichurri - ca. 120 g	 13,5

# NACHSPEISEN

Täglich ab 17:30 Uhr. Letzte Order 21:00 Uhr. Wir schließen um 22 Uhr.

---

<b>Crema Catalana</b>	spanische Dessertcreme überzogen mit einer flambierten Karamellschicht	6,5
	dazu Espresso	+ 2
<b>Madam's Moelleux au Chocolat</b>	warmes Schokotörtchen, dazu Bourbon Vanilleeis, Karamellsauce, weißer Sesam & Fleur de Sel	6,5
	dazu Espresso	+ 2

