

## **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** <sup>1,9,11</sup>

Rauchforelle | Spicy Popcorn

8,00 €

### **Cremige Büffelburrata** <sup>9,11,14</sup>

Nektarine | Rauke | Rosmarin

14,00 €

### **Pflücksalate** <sup>4,12</sup>

Croûtons | geröstete Saaten | Sanddornvinaigrette

8,00 €

### **Vitello Tonnato „TIDE Style“** <sup>3,7,11,14</sup>

Rosa gebratene Scheiben vom Kalb | Creme vom Thunfisch

Kapernäpfel | Pflücksalat

14,50 €

### **Stulle Deluxe** <sup>3,5,7,11,12,14</sup>

Königsmatjes | Röstbrot | Kräuterschmand

Apfel | Zwiebel | Gewürzgurke

9,00 €

Tide

## Hauptsache

### **Original Wiener Kalbsschnitzel** <sup>1,7,9,11,12,14</sup>

„Hand Cut“ Pommes | hausgemachte Mayonnaise | Gurkensalat in Rahm | Preiselbeeren

26,50 €

### **Gebratene Filets vom Deichlamm** <sup>1,9,11</sup>

Erbsenrisotto | confierte Tomaten

27,50 €

### **Geschmorte Bäckchen vom ostfriesischen Ochsen** <sup>1,9,11</sup>

Kartoffel-Lauch-Stampf | Bunte Karotten | Kalbsjus

26,50 €

### **Ostfriesische Falafel von der Emdener Suppenbohne & Buchweizen** <sup>1,6,9,12</sup>

Kichererbsen-Süßkartoffel-Curry | Babyspinat

18,50 €

### **Süßkartoffel-Gnocchi** <sup>1,6,12</sup>

Edamame | confierte Tomaten | Kokos-Zitronengras-Sauce

17,50 €

Tide

## Hauptsache

### **Labskaus „TIDE Style“** 3,7,9,11

Kartoffelstampf | Gewürzgurke | Königsmatjes | Spiegelei  
gepökelte Färsen | Rote Beete

21,00 €

### **Gebratene Filets vom Wolfsbarsch** 1,3,9,11,12

Pasta Orecchiette | Dörrtomaten | wilder Brokkoli

28,00 €

### **Königs Matjes „Hausfrauen Art“** 1,3,7,11,12,14

Kräuterschmand | Apfel | Zwiebel | Gewürzgurke | Carrékartoffeln  
Pflücksalat | Sanddornvinaigrette

18,50 €

### **Gegrillter Felsenoktopus** 1,4,6,9,11,12

Kartoffel-Sesam-Stampf | Algensalat | Edamame

24,50 €

### **Gebratene Filets von der Nordseescholle** 1,7,9,11,12,14

Kartoffel-Queller-Ragout | Nordseekrabben | Körnige Senfsauce

24,00 €

Tide

## Danach

### **Omas Schokopudding** <sup>7,11,12</sup>

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

9,00 €

### **Luftige Frischkäsecreme** <sup>7,11</sup>

Beerenragout | Kakaoerde | Schokosorbet

9,00 €

### **Hausgemachtes Creme Eis** <sup>7,11</sup>

Salz-Karamell  
Küstensahne

je Kugel 3,00 €

### **Hausgemachte Sorbets**

Mango ✓  
Schokoladensorbet ✓  
Zitrone <sup>7</sup>

je Kugel 3,00 €

### Verfeinern Sie Ihr Eis / Sorbet mit

hausgemachtem Eierlikör <sup>7,11</sup>

3,50 €

Haselnusslikör

4,50 €

9 Mile Vodka

3,50 €

**Das passende  
Tröpfchen dazu:**

Riesling „Merler Stephansberg“, Kallfelz  
Spätlese fruchtsüss, Mosel, 2015  
0,1l 7,00€

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