

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.

A stylized graphic of blue waves, rendered with thin, overlapping lines, creating a sense of movement and depth. The waves are positioned in the lower half of the page, behind the text.

Tide

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

Vorweg

Cremesuppe vom hiesigen Mais ^{1,9,11}

Rauchforelle | Spicy Popcorn

8,00 €

Cremige Büffelburrata ^{9,11,14}

Nektarine | Rauke | Rosmarin

14,00 €

Weinbergsschnecken von Ralf Dickel aus Moers ^{1,9,11}

Erbsenrisotto | Tomaten | Kresse

14,50 €

Pflücksalate ^{4,12}

Croûtons | geröstete Saaten | Sanddornvinaigrette

8,00 €

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

Rosa gebratene Scheiben vom Kalb | Creme vom Thunfisch

Kapernäpfel | Pflücksalat

14,50 €

Stulle Deluxe ^{3,7,11,12,14}

Königsmatjes | Röstbrot | Kräuterschmand

9,00 €

Tide

Hauptsache

Original Wiener Kalbsschnitzel ^{1,7,9,11,12,14}

frische Champignons in Rahm | „Hand Cut“ Pommes | hausgemachte Majonaise

25,00 €

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

Erbsenrisotto | confierte Tomaten

27,50 €

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

Kartoffel-Lauch-Stampf | Bunte Karotten | Kalbsjus

26,50 €

Ostfriesische Falafel von der Emdener Suppenbohne & Buchweizen ^{1,6,9,12}

Kichererbsen-Süßkartoffel-Curry | Babyspinat

18,50 €

Süßkartoffel-Gnocchi ^{1,6,12}

Edamame | confierte Tomaten | Kokos-Zitronengras-Sauce

17,50 €

Tide

Hauptsache

Labskaus „TIDE Style“ 3,7,9,11

Kartoffelstampf | Gewürzgurke | Königsmatjes | Bio-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“ 3,7,11,12,14

Kräuterschmand | Apfel | Zwiebel | Gewürzgurke | Caréekartoffeln

18,50 €

Gegrillter Felsenoktopus 1,4,9,11,12

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 ^{7,11,12}

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

9,00 €

Luftige Frischkäsecreme

Beerenragout | Kakaoerde | Schokosorbet

9,00 €

Hausgemachtes Creme Eis ^{7,11}

Sauerrahm
Salz-Karamell
Küstensahne

je Kugel 3,00 €

Hausgemachte Sorbets

Himbeere
Mango
Schokoladensorbet

je Kugel 3,00 €

Verfeinern Sie Ihr Eis / Sorbet mit

hausgemachtem 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 7,00€

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