



Mit einer größeren Gruppe ins Ufer

(10-20 Personen)

Gern bewirten wir im Ufer auch größere Gruppen. Da unsere Küche sehr klein ist, können wir Reservierungen größerer Gruppen jedoch nur nach Vorabsprache und Buchung eines festen Menüs annehmen.

Tischaufteilung bei größeren Gruppen

In der kalten Jahreszeit können Gruppen von bis zu 14 Personen in unserem Wintergarten untergebracht werden. Da der Platz begrenzt ist können wir nicht garantieren, dass wir alle Personen an einer Tafel unterbringen können. Wir reservieren daher immer einen zusammenhängenden Bereich mit mehreren Tischen. z.B. Bei 14 Personen einen 6er-Tisch und zwei 4er-Tische.

Im Außenbereich nehmen wir Reservierungen für Gruppen bis max. 20 Personen an. Hier reservieren wir die Bereiche mit Bierbänken und Biertischen auf der Wiese oder im überdachten Säulengang.

Speisen und Getränke:

Getränke wählen sie à la carte. Wenn es etwas zu feiern gibt, bereiten wir gerne einen Empfang mit Secco (Flasche à 20 Euro) oder Winzersekt (Flasche à 32 Euro) vor.

Wir bieten unterschiedliche Menüs fürs Frühstück, zum Brunchen oder für den Abend an.

Die große Flammkuchenschlacht

Unkompliziert und kommunikativ! Mit unserem ‚signature dish‘ im Mittelpunkt!
Nach und nach kommen unterschiedliche Flammkuchen bis alle satt sind! Für alle, die noch etwas mehr Vielfalt wollen, können weitere Bestandteile ergänzt werden.

Flammkuchenschlacht „klassisch“

(19 Euro p.P.)

Brot von Handwerksbäckerei Mack

Meersalz und Olivenöl

Saisonale Suppe

ODER

Rillette und Ziegen-Obazda

Flammkuchen „satt“

(zum Teilen nach und nach serviert)

„Klassisch“

mit Lauch, Speck und Schmand

„Mediterran“

mit Ziegenkäse, Oliven, Tomaten und Rosmarin

„Friesisch Blue“

mit Blauschimmelkäse, Spinat und Walnüssen

„Forestière“

mit Chorizo, Champignons, Rauke und Kräuteröl

Mini-Cheesecake mit marinierten Zwetschgen

Zur Flammkuchenschlacht empfehlen wir unsere Hausweine „Eimsbütteler Gold“ (Riesling, 1l à 25 Euro) und „Eimsbütteler Nacht“ (Dornfelder, 0,75l à 20 Euro) vom Weingut Enk (Nahe).

Upgrade 1: Flammkuchen und Spätzle satt

Flammkuchen zum Teilen, Spätzle klassisch in großen Schüsseln auf den Tischen

+4 € p.P.

Upgrade 2: Käse- und Wurstausswahl als Zwischengang nach der Suppe

Große Teller mit Käse von Biokäserei Backensholz, Coppa-Schinken und Chorizo

+ 3 € p.P.

Gesetztes Menü

Viel Genuss gibt es bei einem Menü, das wir vorab mit Ihnen persönlich abstimmen. Gerne verwenden wir saisonale Produkte und überlegen gemeinsam, was zu Ihnen und Ihren Gästen passt. Gerne bieten wir auch komplett vegetarische oder vegane Menüs an.

Beispielmenü

Erbsen-Minz-Suppe

mit Kokosschaum und frischem Koriander

Grüner Spargel-Salat

Mit Kirschtomaten, Rucola und Sonnenblumenkernen

mariniert mit Bärlauchpesto

Zanderfilet

Auf der Haut gebraten

Basilikum-Risotto | gegrillter Fenchel | kandierte Tomaten | Paprika-Espuma

- und/ oder -

Entrecôte

Medium gebraten, in Tranchen aufgeschnitten

Süßkartoffel-Gnocchi | gerösteter Brokkoli | Mandel | Chipotle-Schmand | Kräuterjus

Dessert Trilogie

Bunter Obstsalat mit Minze

Mini-Cheesecake mit Waldbeerragout

Schokotarte mit Orangensabayon

4-Gänge-Menü **48,50 € p.P.**

5-Gänge-Menü **58,50 € p.P.**

Frühstück

Hochwertige Produkte und ganz viel zu probieren, gibt es bei unserem Frühstück für Gruppen, das wir auf Etagèren und in kleinen Schüsseln servieren.

Frühstück „Ufer klassisch“

(12,50 Euro p.P.)

Mini-Chia-Smoothie-Bowl

Brötchen, Vollkornbrot, Baguette

Hausgemachte Marmelade, Butter und Honig

English Scones mit Vanilleschmand

Ziegen-Obazda, Husumer, Hofkäse und English Chutney

Rillette, Coppa-Schinken und Chorizo

Hausgebeizter Lachs mit Guacamole

Rührei

Frühstück „Ufer de luxe“

(19,50 Euro p.P.)

Mini-Chia-Smoothie-Bowl

Brötchen, Vollkornbrot, Baguette

Hausgemachte Marmelade, Butter und Honig

English Scones mit Vanilleschmand

Bunte Gemüsestick mit Kräuter-Zitronen-Dip

Deichkäse, Husumer, Kleine Ziege, Hofkäse und Friesisch Blue (bio)

Ziegen-Obazda & English Chutney

Rillette, Coppa-Schinken und Chorizo

Hausgebeizter Lachs mit Guacamole

Rührei „Chipotle“ mit Chorizo und Tomaten, Chipotle-Schmand und Chilisoße

Flammkuchen „Frühstück“ mit Bacon, Lauch, Ei und Schmand

Blaubeer-Pancake mit Ahornsirup und Vanilleschmand

Frühstück „Brunch“

(22,50 Euro p.P.)

Mini-Chia-Smoothie-Bowl

Brötchen, Vollkornbrot, Baguette

Hausgemachte Marmelade, Butter und Honig

English Scones mit Vanilleschmand

Ziegen-Obazda, Husumer, Hofkäse und English Chutney

Rillette, Coppa-Schinken und Chorizo

Hausgebeizter Lachs mit Guacamole

Rührei

Wir ergänzen im Verlauf weitere deftige Speisen:

Saisonale Suppe im kleinen Weckglas

Kleiner Salat mit gebratenem Ziegenkäse

Flammkuchen „Klassisch“ mit Lauch, Speck und Schmand

Flammkuchen „Mediterran“ mit Ziegenkäse, Oliven, Tomaten und Rosmarin

Hausgemachte Spätzle mit Käse und Schmelzzwiebeln

Überraschungsgericht aus unserem saisonalen Angebot, z.B. Coq au Vin