

emma am see

Willkommen in einem Bremer Kulturdenkmal

Das erste Kaffeehaus am Emmasee wurde im Jahre 1867 fertiggestellt und befand sich auf der gegenüberliegenden Seite des heutigen Kaffeehauses. Das darauf folgende, wesentlich größere Kaffeehaus an gleicher Stelle wurde im Zweiten Weltkrieg fast vollständig zerstört. Erst 1963 entstand mit Mitteln der Bürgerpark-Tombola das jetzige, zweigeschossige Kaffeehaus am Emmasee im Stil der „klassischen Moderne“. Es wurde als kubistische Komposition nach Plänen der Bremer Architekten Hans Budde und Carsten Schröck in den Emmasee im Bürgerpark gebaut.

Die Grundidee des Entwurfs bestand (und besteht) darin, die attraktive Lage direkt am Wasser von innen wie von außen transparent erlebbar zu machen. Von außen scheint das Gebäude über dem See zu schweben; innen sorgt das umlaufende Panoramafenster fast von jedem Platz aus für einen direkten Blick auf das Wasser. Transparenz und fließende Raumübergänge bestimmen das Bild.

Schon die originale Innenausstattung fiel damals gegenüber der Architektur etwas ab. Im Laufe der Jahre und infolge diverser Umgestaltungen hatte sich diese Kluft erheblich erweitert. Manch einer erinnert sich vielleicht noch an das plüschige Ambiente und die Porzellanpuppen vergangener Tage?

Nach einem Umbau im Jahr 2010 wurde das Kaffeehaus am Emmasee als „emma am see“, benannt nach der Gräfin Emma von Lesum (der Legende nach die Stifterin der Bürgerweide), wiedereröffnet. Schon damals wurde mit der neuen Einrichtung dem Stil des Gebäudes mehr entsprochen.

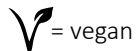
Im Jahr 2015 hat der jetzige Inhaber Matthias Cordes das emma übernommen und das Erscheinungsbild weiter optimiert, um dem Stil des Baudenkmals noch besser gerecht zu werden. Die Farbgebung nimmt den Grundgedanken „Wasser von innen und außen“ auf und spielt in allen Nuancen mit diesem Thema. Ein schnörkelloser und sehr moderner Stil unterstreicht die Geradlinigkeit der Architektur und überträgt sie in das Hier und Heute.

Dieses Gebäude wurde 1974 mit dem BDA-Preis ausgezeichnet. Die Begründung der Jury: „Durch die behutsame, rücksichtsvolle Einfügung des Kaffeehauses in die reizvolle Landschaft des Bürgerparks, unter Ausnutzung des Ufergeländes des Emmasees, ist eine Freizeitstätte von hoher gestalterischer Qualität entstanden.“ Das Gebäude wurde 1984 als Bremer Kulturdenkmal unter Denkmalschutz gestellt.

Wir sind stolz darauf, Sie hier begrüßen zu dürfen, und wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt im emma am see... sowohl drinnen als auch draußen.

Herzlich Willkommen!

im **emma** am see



= vegan



= vegetarisch

- Vormittags-Snacks -

Jetzt probieren!

.....
von 11.00 bis 13.00 Uhr
.....

Ciabatta Brot
(4 Scheiben) mit zweierlei hausgemachtem Frischkäse-Dip ^{a, j, l, u} € 4,50

Winter-Bowl
mit Vanillejoghurt, Quark, winterlichen Früchten,
Apfelkompott und Lebkuchen-Granola € 7,50

-Speisen-

- Salate - *Zu jedem Salat servieren wir Brot und ein Dressing nach Wahl.*

-  Kleiner Beilagensalat ^{a, t, v} € 6,90
- Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel auf Blattsalaten und frischen Früchten ^{a, t, v, j} € 18,50
- Bunter Salatteller mit auf der Haut gegrilltem Thymian-Lachsfilet ^{a, t, v, g} € 19,50
- Rosa gebratenes Roastbeef, kalt,
an bunter Salatgarnitur mit Bratkartoffeln und Remouladensauce ^{j, a, f, t, v} € 19,90

- Suppen -

-  Maronencremesuppe mit Maronenknusper ^{j, v} € 8,50
-  Tomatensuppe (vegetarisch, optional auch vegan möglich)
mit Mozzarella, Croutons und Basilikumpesto ^{a, n, j} € 7,50

- Flammkuchen -

- Flammkuchen KLASSISCH mit magerem Speck und Zwiebeln auf Sauerrahm ^{a, b, w, j} € 13,50
-  + zusätzlich mit Käse gratiniert ^j € 14,50
- Flammkuchen TOSKANA mit Ziegenkäse, Tomaten,
Rosmarin, Rucola und Honig auf Sauerrahm ^{a, b, w, j} € 15,50
- Flammkuchen DER WILDE mit Birne, Preiselbeeren
und Wildfleisch auf Sauerrahm ^{a, b, w, j} € 16,50

- Nudeln & Vegetarisches -

-  Süßkartoffel-Gnocchi mit mediterranem Gemüse
in Salbeibutter ^{a, b, w, j, v} € 17,50
-  Kichererbsen-Curry mit Gemüse in leichter Currysoße,
dazu Basmatireis und Cashewkerne ^{w, v, s, n, i} € 18,50
-  Käsespätzle
mit Schmorzwiebeln und einem Beilagensalat ^{a, t, v, j} € 18,50
-  Penne mit Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und
gebratenem Wirsing in Pilzrahm ^{a, j, f, s, w, v} € 16,50
- + Streifen vom Rumpsteak € 19,90

- Fisch -

- Gegrilltes Lachsfilet
mit buntem Grillgemüse, Thymiankartoffeln und Kräuterbutter ^{a, v, s, j, g} € 23,00
- Gegrillter Kabeljau
im Serranomantel mit Rahmspitzkohl und Zitronenpürree ^{a, j, g, s, v} € 24,50

-Speisen-

- Fleisch -

Riesen-Curryfleischwurst

mit Steakhousepommes und Tomatencurrysoße ^{v, w} € 11,90

Hausmacher Knipp, kross gebraten,

mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke und hausgemachtem Apfelkompott ^{d, v} € 17,80

Rinderroulade

mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln ^{a, s, t, v, w} € 24,50

Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb

mit Bratkartoffeln und einem Gurkensalat ^{a, f, v} € 29,00

Rumpsteak

mit Champignons und Zwiebeln, kleinen Röstkartoffeln und Kräuterbutter ^{j, v, w} € 29,80

Wildragout

mit Pilzen, Preiselbeer-Birne und Spätzle ^{a, f, i, j} € 23,50

Gegrillte Hähnchenbrust

mit Sesamkruste, buntem Grillgemüse und Thymiankartoffeln ^{a, u, s, t} € 24,00

Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten

in Orangenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße ^{a, w, v, f} € 26,50

Gänsebraten

mit Orangenjus, Rotkohl und Kartoffelklößen ^{a, f, s, v} € 32,50

- Für die kleinen Gäste -

- ✓ Penne rigate
mit Tomatensoße ^{a, s, v} € 6,50
- ✓ Drei Kartoffelpuffer
mit hausgemachtem Apfelkompott ^{a, f} € 6,90
- Fünf Chickennuggets
mit Steakhouse Pommes ^{a, f, h, v, w} € 8,50

- Dessert -

- Warmer hausgemachter Nussstrudel
an Eierlikörsoße mit Fruchtgarnitur ^{a, f, h, k, i, m, v, w, 2, 3} € 9,00
- Marillenknödel
mit süßen Bröseln und Vanillesoße ^{a, f, i, v, w} € 8,50

-Speisen-



- emmas Süße Sünden -

Unter diesem Namen vereinen wir unsere hauseigene Konditorei mit einer Pâtisserie und Confiserie. In unserer Manufaktur stellen wir süße Leckereien aller Art und für jeden Anlass her. Von zart schmelzenden Pralinen bis hin zu individuellen Hochzeitstorten ist alles dabei. Egal, wonach Ihnen der Sinn steht, alles wird nach Wunsch und mit viel Liebe zum Detail produziert. Dabei ist die Auswahl so bunt wie die süßen Sünden selbst: Petit Fours, fruchtige Törtchen, Cake Pops, Macarons, handgefertigte Schokoladen und Pralinen – ob in allen Farben des Regenbogens, oder passend zu Ihrem Motto.

Auch als individuelle Geschenkidee sind die süßen Kreationen perfekt. Ob als Gastgeschenk für die Hochzeit, passend zur Dekoration oder als hochwertige Werbebotschaft im Geschenkkarton – die Möglichkeiten sind hier endlos. Darum freuen wir uns auf Ihre Anfragen, Ideen und Wünsche!

In unserem Tresen finden Sie stets eine Auswahl handgefertigter Pralinen und Schokoladen sowie saisonale Produkte zum Mitnehmen, Verschenken oder direkt zum Vernaschen.



- "Kaffeesieren"-

Was hier in Bremen so viel heißt wie:
„Kaffee trinken gehen, dabei gemütlich
plaudern und dazu ein leckeres Stück
Kuchen genießen“.

.....
Und das kann man
im **emma** am see
besonders gut.
.....



Da wir täglich frisch für Sie in unserer hauseigenen Konditorei
backen und sich das Angebot unserer Torten und Blechkuchen
auch nach der Saison richtet, möchten wir Sie höflich bitten
Ihre Auswahl direkt am Kuchenbuffet zu treffen und diese dann
beim Service zu bestellen.

Kuchen & Gebackenes / Stück	€ 4,50
Sahne-Torten / Stück	€ 5,10
Obst-Torten / Stück	€ 5,10

- Heiße Getränke -

Café Crème	€ 2,90
Becher Kaffee	€ 3,70
Kännchen Kaffee	€ 4,90
Espresso	€ 2,60
Doppelter Espresso	€ 4,20
Espresso Macchiato	€ 2,80
Cappuccino	€ 3,70
Milchkaffee	€ 4,30
Latte Macchiato	€ 4,50



*Kaffee, Milchkaffee, Cappuccino und Latte Macchiato
auch entkoffeiniert erhältlich.*

Alle Kaffeespezialitäten (mit Koffein) auch mit Hafermilch erhältlich + € 0,20

Kännchen Hafermilch extra + € 0,30

Heiße Schokolade	€ 3,90
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,30

- Heiße Getränke -

TRINK MEER TEE

.....
Großer Becher

€ 4,10

.....

ALLE MANN AN BORD

Schwarzer Tee - Vollmundiger Assam

Dieser kräftige Assam zeichnet sich durch eine feinwürzige, malzige Note und dunkle Tasse aus. Als klassischer Ostfriesentee ist er hervorragend mit Sahne und Zucker zu genießen.

PUNKT FÜNF AM HAFEN

Schwarzer Tee - First Flush Darjeeling

Diese vollblumige und spritzige Frühlingspflückung aus den berühmten Teegärten Darjeelings ist besonders um Punkt fünf am Hafen ein Genuss. Und um halb drei auf dem Deich und um zwölf am Kai und um viertel vor vier...

ANKER LICHTEN

Grüner Tee - Fein, herb, süßlich

Lichtet die Anker und genießt diesen chinesischen grünen Tee mit feinerherben, süßlichem Charakter und floralen Noten. Nicht nur für Seemänner.

WATT DENN HIER LOS

Aromatisierter Schwarzer Tee - Earl Grey mit Bergamotte

Hier ist was los! Dieser kräftige schwarze Tee ist mit natürlichem Bergamotte-Aroma verfeinert und besticht durch eine milde Zitrusnote.

REIZKLIMA

Aromatisierter Kräutertee - Hauch von Meersalz

Meersalz liegt in der Luft. Dank dieser besonderen Teemischung mit einem Hauch Salz, Ingwer und vielen weiteren Kräutern und Gewürzen hat jedes Klima seinen Reiz.

WOGEN GLÄTTEN

Aromatisierter Grüner Tee - Zart und fruchtig

Was glättet die Wogen besser als eine liebeliche Komposition aus Sencha Grüntee und süßer Mango? Spritzige Zitrusaromen sowie Ringelblumenblüten runden diesen Tee harmonisch ab.

RÜCKENWIND

Aromatisierter Früchtetee - Beerengeschmack

Wenn der Wind mal wieder von allen Seiten weht, kommt dieser kräftige und tieftrote Früchtetee gerade recht. Er erinnert an den Geschmack von Beeren und Omas roter Grütze.

LAND IN SICHT

Aromatisierter Kräutertee - Sanddorn, Orange und Vanille

Das Festland ruft mit diesem fruchtigen Kräutertee aus Sanddornbeeren, Fenchel, Brennessel und Melisse. Verfeinert mit vanilligem Orangen-Quitten Geschmack ist der Landgang perfekt.

FRISCHER FRIESE

Kräutertee - Pfefferminze

Wenn mal wieder alles aus dem Ruder läuft, bringt dieser erfrischende und zugleich aromatische Pfefferminztee es wieder ins Lot. Der Klassiker unter den Kräutertees.

WEITER INFOS ZU
DEN TEESORTEN?

SCHAUEN SIE

GERNE HIER!➔



-Getränke-

- Alkoholfreies -

Soft & Nektar von Granini

Apfel | klar oder naturtrüb | Orange
Kirsch | Banane | Cranberry | Kiba
Maracuja | Rhabarber | Traube

>> Alle Säfte und Nektare auch als Schorle erhältlich <<

0,2 l

€ 2,90

0,4 l

€ 5,10

Tomatensaft

Flasche

€ 2,90

Softdrinks aus der Flasche

Coca Cola | light | Zero ^{1 2 4 6}

Fanta | Sprite | Mezzo Mix ^{2 3 6}

ORIGINAL TASTE


0,33 l

€ 3,90

Schweppes Bitter Lemon ⁵ | Ginger Ale | Tonic Water ⁵

0,2 l

€ 2,90

VILSA Gourmet Apfelschorle

0,25 l

€ 3,10

Wasser aus der Flasche

VILSA Gourmet

Medium | Naturell

Flasche 0,25l

€ 2,90

Flasche 0,75l

€ 6,90

emmas Tafelwasser

prickelnd | still

Flasche 0,7l

€ 4,50

- Bier vom Fass -

Beck's Pils

Spaten Münchner Hell

Alster

Kräusen Pils

Franziskaner Hefeweizen

Franziskaner Hefeweizen Alkoholfrei

Bananenweizen

0,3 l

€ 3,60

€ 3,60

€ 3,60

€ 3,60

€ 3,70

€ 3,70

€ 3,70

0,5 l

€ 5,60

€ 5,60

€ 5,60

€ 5,60

€ 5,70

€ 5,70

€ 5,70

- Bier aus der Flasche -

Beck's Pils

Beck's Gold

Beck's Green Lemon

alkoholfrei

Beck's Blue Alkoholfrei

Beck's Blue Lemon Alkoholfrei

Vitalmalz²



0,33 l

€ 3,60

€ 3,60

€ 3,60

€ 3,60

€ 3,60

€ 3,20

-Getränke-

- Prickelndes -

Più fizz Frizzante weiß		0,1 l	€ 4,50
Terra Serena - Venetien, Italien	Flasche	0,75 l	€ 28,50
<i>Sanft prickelnder Wein, leicht, ein idealer Aperitif!</i>			
Sekt „Lorenz & Dahlberg“		0,1 l	€ 4,90
Schlosskellerei Affaltrech	Flasche	0,75 l	€ 32,50

Der ideale Empfang, wir empfehlen...

Aperol Sprizz

Più fizz und ein Schuss Aperol!

Lillet Berry

*Lillet Blanc mit „Schweppes Russian Wild Berry“,
auf Eis und dazu frische Beeren.*

} 0,2 l € 7,50

Aperitifs

Aperol	4 cl	€ 3,90
Campari	4 cl	€ 4,00
Pernod	4 cl	€ 4,00
Martini Bianco Rosato	5 cl	€ 4,20
Sandemann Sherry Dry Seco Medium Dry	5 cl	€ 4,20

- Spirituosen -

Gin	Bombay Sapphire Dry Gin	4 cl	€ 6,50
Vodka	42 Below	4 cl	€ 6,50
Rum	Bacardi Carta Blanca	4 cl	€ 6,50
	Havana Club Anejo 3 Años	4 cl	€ 7,00
Liqueur	Sambuca Molinari	2 cl	€ 2,50
	Bailey's Irish Creme Liqueur	4 cl	€ 4,50
	Amaretto di Saronno	2 cl	€ 2,50
	Ouzo 12	2 cl	€ 2,50
	Frangelico	4 cl	€ 4,50
	Berliner Luft Minz Liqueur	2 cl	€ 2,50
Whisk(e)y	Jim Beam	4 cl	€ 6,50
	Jack Daniels	4 cl	€ 6,50
Cognac	Remy Martin VSOP	2 cl	€ 4,20
Brandy	Osborne Veterano	2 cl	€ 3,50
Weinbrand	Asbach Uralt	2 cl	€ 2,50
Tequila	Jose Cuervo <i>Classico White / Especial Gold</i>	2 cl	€ 2,50

Alle Spirituosen auch als Longdrink erhältlich

... mit Softdrink, Saft oder Nektar

+

€ 1,50

-Getränke-

- Weine -

Weißwein

0,25 l

0,5 l

0,75 l

**Riesling QbA, trocken,
Bassermann-Jordan, Pfalz**

€ 6,90

€ 12,00

€ 23,30 (1,0 l)

Selektive Lese. Die Trauben wurden schonend gekeltert, der Most wurde temperaturkontrolliert im Edelstahl vergoren. Nach mehrmonatiger Reifezeit auf der Feinhefe im April auf die Flasche gefüllt. Als Wein sehr saftig und mineralisch, mit einer tollen Würze. Zu jeder Gelegenheit und vielen Anlässen ein unkomplizierter Begleiter.

**Riesling QbA, halbtrocken,
Bassermann-Jordan, Pfalz**

€ 6,90

€ 12,00

€ 23,30 (1,0 l)

Geprägt von floralen Aromen und dem Duft nach reifem Apfel, ist dies ein feinherber, fruchtiger Einstiegsriesling. Er besticht durch seine elegante und mineralische Art, die auch die dezente Restsüße gut abpuffert. Sehr schmackhaft und Appetit anregend.

**Bacchus QbA, lieblich,
Knöll, Pfalz**

€ 5,80

€ 9,60

€ 18,20 (1,0 l)

Ein typischer „Pfälzer“, aus der klassischen Rebsorte Bachhus. Er hat ein voller, aromatischer Duft nach frischem Apfel und Birnen., am Gaumen elegant und belebend. Die Restsüße ist elegant und die Säure ist perfekt eingebunden.

**Blanc de Noirs QbA, trocken,
Diehl, Pfalz**

€ 7,50

€ 13,10

€ 19,60

Sensationelle Farbe (feinstes Lachrosé). Im Bukett viel Granny Smith-Äpfel, weiße Johannisbeere, Himbeeren und Frühlingsblüten. Saftiger Auftakt, dann dicht und straff daherkommend. Die gute Säurestruktur wird durch mineralische Spuren ergänzt. Packend und rund mit dichter Substanz.

- Weine -

Weißwein

0,25 l

0,5 l

0,75 l

Grauburgunder Gutswein, trocken,
Jülg, Rheinland-Pfalz/Elsass

€ 6,50

€ 11,20

€ 21,50 (1,0 l)

In der Nase besticht der Grauburgunder durch feine Nussaromen und dem fruchtigen Duft nach Birne, Mirabelle und Orangenschalen. Es folgt eine klare, frische Struktur am Gaumen, dicht mit einer unglaublich mineralischen Länge. Ein Grauburgunder, der mit einem finesreichen Frucht-Säure-Spiel überrascht und begeistert. Perfekt zu leichten Fischgerichten und Salaten.

Sauvignon Blanc QbA, trocken,
Pfannebecker, Rheinhessen

€ 7,50

€ 13,10

€ 19,60

Lebendiger Duft mit zitroniger Frische und einem Hauch von Maracuja und weißem Brot. Saftiger Geschmack mit einer Fülle kühler und tropischer Fruchtaromen. Sein Fruchtspiel ist von vitaler Frische geprägt. Ein feinnerviger und fruchtintensiver Wein. Elegant, erfrischend, leichtfüßig

Weißburgunder QbA, trocken,
Pfannebecker, Rheinhessen

€ 7,20

€ 12,80

€ 19,30

Duftet harmonisch nach Sommeräpfeln, Limonen und Berggräsern. Schmeckt sanft und schwungvoll zugleich, lebendige Frische trifft auf feinnervige Fruchtaromatik. Ein eleganter, vitaler Burgundertypus mit zartem Schmelz, reicher Frucht und erfrischender Saftigkeit.

Chardonnay IGT Preludio, trocken
Sachetto, Venetien

€ 6,50

€ 11,20

€ 17,10

Der Chardonnay IGT von Cantine Sacchetto ist trocken und leicht mit einer eleganten, weichen Frucht, einer angenehmen Frische und einer zarten Säure. Passt am besten zu Krustentieren!

-Getränke-

- Weine -

Roséwein

Prachtstück Rosé QbA, trocken

Metzger, Pfalz

€ 7,50

€ 13,10

€ 19,60

Eine frische animierende Lachsfarbe. Intensive Noten von Melone, süßen Kirschen und etwas Apfelkompott, am Gaumen voll und belebend. Ein echtes Prachtstück im Glas.

Merlot Rosé halbtrocken

Diehl, Pfalz

€ 7,00

€ 12,20

€ 18,30

Dieser Merlot begeistert durch seine feine Aromatik. Der A.Diehl Merlot Rose ist angenehm fruchtig und hat wenig Säure. Der Merlot Rose begleitet jede Party und viele Gerichte durch seine leichte Art. Der A. Diehl Merlot Rose ist der Wein für Jung und Alt.

Rotwein

0,25 l

0,5 l

0,75 l

Prachtstück QbA, trocken

Metzger, Pfalz

€ 7,50

€ 13,40

€ 20,20

Sehr viel Frucht und duftige Frische in der Nase, saftig am Gaumen, verspielt und mit einem Hauch Mineralität, dabei unkompliziert, exemplarisch, frisch und charmant.

Spätburgunder QbA, halbtrocken

Pfaffmann, Pfalz

€ 6,80

€ 11,70

€ 17,80

In der Farbe kräftig rubinrot mit transparentem Schimmer, am Gaumen Aromen von rotbeerigen Früchten, feinfruchtig mit samtigen Tanninen im Abgang.

- Weine -

Rotwein

0,25 l | 0,5 l | 0,75 l

Primitivo IGP, trocken

Fantini, Apulien, Italien

€ 6,50

€ 11,20

€ 19,50

Tiefrote Farbe und ein intensive Aroma von reifen roten Früchten. Vollmundig und harmonisch, mit gut eingebundenen Tanninen, die für Struktur sorgen, ohne schwer zu wirken. Ein Wein, der Eleganz und Trinkfreude perfekt kombiniert.

Merlot L'UNO, trocken

Castelnuovo, Venetien, Italien

€ 6,50

€ 11,20

€ 21,50 (1,0 l)

Merlot, der sanfte Dauerbrenner aus Italien. Trocken, angenehm dunkelfruchtig und leicht kräuterwürzig. Sanfte Gerbstoffe sorgen für ein saftiges Mundgefühl.

Dada No. 1 Rotweincuvée, trocken

Finca Las Moras, Mendoza, Argentinien

€ 7,50

€ 13,40

€ 20,20

Dunkles Granat-Purpur. Im Duft saftige Frucht unterlegt mit feinen Röstnoten, Vanille und gebrannten Mandeln. Am Gaumen fülliger und weicher Auftakt mit würzigem Biss, Noten von Vollmilchschokolade und eingelegten Süßkirschen. Vollmundig, dicht und würzig.

MAN Syrah, trocken

Family Wines Scaapveld, Cape Coast, Südafrika

€ 7,50

€ 13,40

€ 20,20

Der Skaapveld Syrah von MAN wurde in gebrauchten Barriques ausgebaut.

Er zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Brombeeren, Kirschen, Rauchfleisch, Kakao, Eukalyptus, Pfeffer, Lakritz, Vanille und Veilchen. Am Gaumen fleischig, saftig, sehr samtig, würzig, schöne Frucht, gute Tiefe, charmant und lange anhaltend.

-Getränke-

- Digestiv & Obstbrände -

Averna
Ramazotti
Fernet Branca
Jägermeister

Mackenstedter Premium Weizenkorn
Linie Aquavit
Jubi Aquavit
Malteser Kreuz

Grappa di Prosecco Andrea da Ponte

Diehl Birnenbrand
Diehl Obstbrand
Diehl Kirschbrand
Diehl Mirabellenbrand

2 cl

2 cl

2 cl

2 cl

2 cl

2 cl

2 cl

2 cl

2 cl

2 cl

2 cl

2 cl

2 cl

€ 2,90

€ 2,90

€ 2,90

€ 2,90

€ 2,70

€ 3,00

€ 3,00

€ 3,00

€ 3,70

€ 4,30

€ 4,30

€ 4,30

€ 4,30



- Kontakt -

*Sie haben einen Wunsch, der nicht auf der Karte steht?
Sie möchten gerne Ihre Feier in unseren Räumlichkeiten
ausrichten?*

*Zögern Sie nicht uns anzusprechen! Wir beantworten gerne
all Ihre Fragen und versuchen alle Wünsche zu erfüllen.*

Öffnungszeiten

Täglich ab 11.00 Uhr

Montags & Sonntags bis 18.00 Uhr

emma am see

Inhaber: Matthias Cordes

Bürgerpark 1 | 28209 Bremen

Tel : 0421 | 16 82 29-54

Fax: 0421 | 16 82 29-48

info@emma-am-see.de



www.emma-am-see.de

www.facebook.com/dasneueEmma

www.instagram.com/emma_am_see



-Kontakt-

-Inhaltsstoffe-

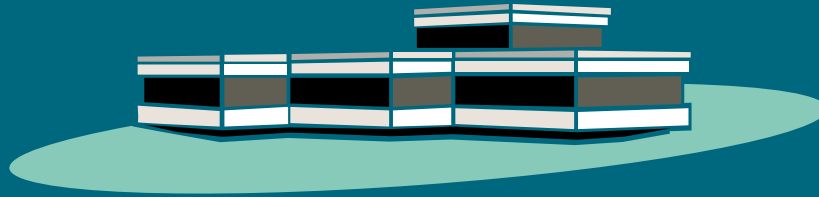
Inhaltsstoffe Getränke:

- 1) Koffeinhaltig
- 2) Chininhaltig
- 3) mit Farbstoff
- 4) mit Taurin
- 5) mit Konservierungsmittel
- 6) mit Süßungsmittel

Inhaltsstoffe Speisen, sowie daraus hergestellte oder gewonnene Erzeugnisse:

- a) Weizen (*Dinkel und Khorasan-Weizen*)
- b) Roggen
- c) Gerste
- d) Hafer
- e) Krebstiere
- f) Eier
- g) Fische
- h) Erdnüsse
- i) Sojabohnen
- j) Milch
- k) Mandeln (*Amygdalus communis L.*)
- l) Haselnüsse (*Conylus avellana*)
- m) Walnüsse (*Juglans regia*)
- n) Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*)
- o) Pecannüsse (*Carya illinoensis [Wangenh.] K.Koch*)
- p) Paranüsse (*Bertholletia excelsa*)
- q) Pistazien (*Pistacia vera*)
- r) Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)
- s) Sellerie
- t) Senf
- u) Sesamsamen
- v) Schwefeldioxid und Sulphite
- w) Lupinen
- x) Weichtiere

- Bis bald! -
im



emma am see