

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 darauffolgende zweite, 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 2010 wurde das Kaffeehaus am Emmasee als „**emma** am see“, benannt nach der Gräfin Emma von Lesum

(der Legende nach die Stifterin der Bürgerweide), wieder eröffnet.
Schon damals wurde mit der neuen Einrichtung dem Stil des Gebäudes mehr entsprochen.

2015 hat der jetzige Inhaber Matthias Cordes das **emma** übernommen und das Erscheinungsbild weiter optimiert, um so dem Stil des Bau- denkmals noch etwas gerechter 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

-Sonntags? Brunch!-

Lassen Sie sich an allen Sonn- und Feiertagen von 10.00 - 14.00 Uhr mit einem Brunchbuffet kulinarisch von unserem Team verwöhnen.

Genießen Sie das ausgedehnte Frühstück seelenruhig in unserem Restaurant mit wunderschönem Blick auf den Emmasee.

Wir bieten Ihnen ein Buffet mit verschiedenen Frühstückskomponenten und saisonalen Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts inkl. ein Glas Prosecco, Kaffeespezialitäten, Tee, Säften und Mineralwasser.

pro Person € 25,90

Kinder bis 12 Jahre zahlen € 1,00 pro Lebensjahr

– Um Reservierung wird freundlich gebeten –

-Salate & Vorspeisen-

Kleiner Beilagensalat	€ 4,50
Büffelmozzarella <i>mit Tomate, Basilikumpesto und Balsamicolack</i>	€ 10,50
Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel <i>auf bunten Blattsalaten und frischen Früchten</i>	€ 13,50
Bunter Salatteller <i>mit auf der Haut gegrilltem Thymian-Lachsfilet</i>	€ 13,50
Rosa gebratenes Roastbeef, kalt, <i>mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salatgarnitur²</i>	€ 12,50
Bunter Salatteller mit gegrilltem Entrecôte <i>und Knoblauch-Kräuterbaguette</i>	€ 17,50

.....
Zu jedem Salat servieren wir Baguette und Ihr Dressing nach Wahl:
Honig-Senf-, Balsamico-, Himbeer- oder Kartoffel-Dressing

-Suppen-

Tomatensuppe

mit Minimozzarella und Basilikumpesto

€ 4,20

Gazpacho

mit Garnelenspieß und geröstetem Knoblauchbrot

€ 4,50

Süßkartoffelsuppe

mit Chilinode und Kartoffelchip

€ 4,80

-Nudeln & Vegetarisches-

Gnocchi

mit mediterranem Gemüse, Basilikumpesto und Pinienkerne

€ 13,50

Penne rigate

in Waldpilzrahm mit Kirschtomaten und Grana Padano

€ 14,50

Linguine

mit Garnelen, Fenchel, Zucchini, Kirschtomaten und Grana Padano

€ 14,90

Süßkartoffelgratin

mit mediterranem Gemüse

+ Räucherlachs und Dill – Schmand

€ 11,50

€ 14,90

-Kleinigkeiten-

Riesen Curryfleischwurst

mit Pommes frites und Tomatencurrysauce^{2, 4, 7, 8}

€ 8,90

Hausmacher Sülze

mit Remouladensauce, Salatbouquette
und krossen Bratkartoffeln^{1, 2, 5, 8}

€ 8,90

Flammkuchen KLASSISCH

mit magerem Speck und Zwiebeln auf Sauerrahm²
zusätzlich mit Käse gratiniert²

€ 9,50

€ 10,50

Flammkuchen TOSKANA

mit Ziegenkäse, Tomaten, Rosmarin,
Rucola und Honig auf Sauerrahm²

€ 10,90

Flammkuchen NORWEGEN

mit Räucherlachs, Blattspinat und Dill-Meerrettich

€ 11,50

-Fleisch-

Kalbsleber „Berliner Art“, <i>mit Apfel-Zwiebelgemüse, Kartoffelstampf und Röstzwiebeln</i>	€ 15,50
Hausgemachtes Labskaus vom Corned Beef <i>mit Spiegelei, dazu Gewürzgurke, Rollmops und Rote Bete</i>	€ 14,50
Limetten-Hähnchenbrustfilet <i>mit Cherrytomaten und Thymiankartoffeln</i>	€ 13,90
Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb, <i>serviert mit krossen Bratkartoffeln</i>	€ 17,50
Iberico-Schweinefilet mit Kräuterkruste, <i>dazu Rotweinjus, Paprika-Tomatengemüse und Thymiankartoffeln</i>	€ 18,50
Entrecôte <i>mit Grillgemüse, Süßkartoffelgratin und Kräuterbutter</i>	€ 19,80
Rumpsteak <i>mit grünem Pfeffer, Champignons und Zwiebeln, kleinen Röstkartoffeln und Kräuterbutter</i>	€ 20,50

-Fisch-

Zanderfilet

mit Fenchel, Zucchini, Kirschtomate und Salbeikartoffeln

€ 15,90

Im Ofen gegarter ganzer Loup de Mer

mit Kräuter und Knoblauch, Salatbeilage und Röstkartoffeln

€ 16,80

Gegrilltes Lachsfilet

an frischem Blattspinat, dazu Linguine

€ 17,50

-Speisen-

-Für die kleinen Gäste-

Hähnchenbrustfilet

mit Pommes frites

€ 7,50

Hähnchenschnitzel

mit Erbsen und Möhren, Pommes frites

€ 8,50

3 Kartoffelpuffer

mit hausgemachtem Apfelkompott

€ 5,50

Pasta

mit Tomatensauce

€ 4,50

-Speisen-

-Dessert-

Waldbeerenragout

mit Vanilleeis und Sahne

€ 5,90

Zitronentarte

mit Sauerrahmeis und Crumble

€ 7,50

Warmer Schokokuchen

mit Joghurteis und Vanillesauce

€ 7,50

Flammkuchen

mit süßem Schmand, Heidelbeerkompott und weißer Schokolade

€ 8,90

-Speisen-

- "Kaffeetrieren" -

*Was hier in Bremen so viel heißt wie:
„Kaffeetrinken 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 dann
beim Service zu bestellen.*

-Heiße Getränke -

Westhoff Kaffee

Becher Kaffee	€ 3,40
Kännchen Kaffee	€ 4,20
Espresso	€ 2,20
Doppelter Espresso	€ 3,50
Espresso Macchiato	€ 2,30
Cappuccino	€ 2,90
Milchkaffee	€ 3,30
Latte Macchiato	€ 3,40
<i>Milchkaffee und Kaffee auch entkoffeiniert erhältlich</i>	
Heiße Schokolade	€ 2,90
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,20

-Heiße Getränke -

Ronnefeldt Tee

Glas 0,28l
Kännchen

€ 2,90
€ 4,10

Darjeeling Summer Gold

-Schwarzer Tee -

Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnen diese herausragende Sommerpflückung aus.

Assam Bari

-Schwarzer Tee -

Extravaganter Broken mit vielen goldenen Tips und höchsten Aromawerten: kräftig, würzig, malzig.

Earl Grey

-Aromatisierter Schwarzer Tee -

Ein vollaromatischer Herbst-Darjeeling komponiert mit dem spritzig-frischen Zitrusaroma der Bergamotte.

Green Dragon

-Grüner Tee -

Ein seltener Teegegenuss, bei dem sich die typisch leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet.

Morgentau®

-Aromatisierter Grüner Tee -

Die faszinierende Teekomposition mit Sencha, Blüten und fein-fruchtigem Mango-Zitrusgeschmack.

-Heiße Getränke -

Ronnefeldt Tee

Glas 0,28l
Kännchen

€ 2,90
€ 4,10

Magic Moringa

-Kräutertee-

Verzaubert durch seinen feinwürzigen Kräutergeschmack mit Zitronen-Note und einem Hauch von Ingwer. Mit Ingwer, Moringablättern, Zimtstückchen, Zitronenschale, Lavendelblüten

Refreshing Mint

-Kräutertee-

Der typische Geschmack der Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras.

Cream Orange

-Aromatisierter Kräutertee-

Vollmundiger Rooibos aus Südafrika mit cremig-sanftem Vanillearoma und dem Geschmack reifer Orangen.

Sweet Berries

-Aromatisierter Früchtetee-

Herrlich süße Beeren ergießen ihr kraftvolles Aroma über heimische Früchte.

Matcha Tee ist ein zu Pulver vermahlener Grüntee aus Japan. Wir servieren ihn als...

Matcha Latte

mit heißer aufgeschäumter Milch

Glas

€ 4,20

-Alkoholfreies -

Saft & Nektar *von granini*

	0,2l	0,4l
Apfel klar oder naturtrüb	€ 2,50	€ 4,40
Orange	€ 2,50	€ 4,40
Maracuja	€ 2,70	€ 4,40
Kirsch	€ 2,50	€ 4,40
Banane	€ 2,50	€ 4,40
Cranberry	€ 2,50	€ 4,40
Kiba	€ 2,50	€ 4,40
Rhabarber	€ 2,70	€ 4,40
Traube	€ 2,70	€ 4,40

Alle Säfte und Nektare auch als Schorle erhältlich

Tomatensaft	Flasche 0,2l	€ 2,50
-------------	--------------	--------

-Alkoholfreies -

Softdrinks *aus der Flasche*

Coca Cola light Zero ^{1 2 4 6}	0,2l	€ 2,50
Fanta Sprite Mezzo Mix ^{2 3 6}		
<i>Diese Softdrinks auch im Glas erhältlich</i>	0,4l	€ 3,90
Red Bull ^{1 2 4 6 7}	Dose	0,25l € 3,50
Schweppes	Bitter Lemon ⁵	0,2l € 2,50
	Ginger Ale	0,2l € 2,50
	Tonic Water ⁵	0,2l € 2,50
Die Limo von granini	Orange & Lemongras	0,25l € 2,50
	Limette & Zitrone	0,25l € 2,50
	Pink Grapefruit & Cranberry	0,25l € 2,50
VILSA Gourmet Apfelschorle	0,25l	€ 2,50

Wasser *aus der Flasche*

Vilsa Gourmet Medium	0,25l	€ 2,30
	0,75l	€ 5,50
Vilsa Gourmet Naturelle	0,25l	€ 2,30
	0,75l	€ 5,50

-Bier vom Fass-

	0,3l	0,5l
Beck's Pils	€ 2,90	€ 4,10
Alster	€ 2,90	€ 4,10
Kräusen Pils	€ 2,90	€ 4,10
Franziskaner Hefeweizen	€ 2,90	€ 4,10
Bananenweizen	€ 2,90	€ 4,10
Leffe Brune	0,25l	€ 3,50

-Bier aus der Flasche-

Beck's

0,33l € 2,90

Beck's Pils
Beck's Gold
Beck's Green Lemon

Beck's 1873 Pils *-aromatisch herb-*

0,33l € 3,40

Inspiziert vom Gründungsjahr 1873. Das untergärige Bier mit 100 % Aromahopfen bietet ein erfrischend herbes Geschmackserlebnis. 6,0 % Vol.

Beck's Pale Ale *-kraftvoll intensiv-*

0,33l € 3,40

Pale Ale wurde erstmals in England gebraut. Obergäriges Bier mit großzügigem Anteil an Bitter- und Aromahopfen. Schmeckt sehr charaktervoll und hopfenintensiv. 6,3 % Vol.

Beck's Amber Lager *-aromatisch vollmundig-*

0,33l € 3,40

Länger gelagertes und ausgereiftes, untergäriges Bier mit mild-malzigem Geschmack. Die meist getrunkene Sorte in Australien. 5,7 % Vol.

alkoholfrei

Beck's Alkoholfrei

0,33l € 2,90

Franziskaner Hefeweizen Alkoholfrei

0,3l € 2,90

Franziskaner Hefeweizen Alkoholfrei

0,5l € 4,10

Vitalmalz²

0,33l € 2,90

-Prickelndes -

Più fizz Frizzante weiß	0,1l	€ 3,60
Terra Serena - Venetien, Italien	Flasche 0,75l	€ 23,50
<i>Sanft prickelnder Wein, leicht, ein idealer Aperitif!</i>		
Più fizz Frizzante rosato	0,1l	€ 3,60
Terra Serena - Venetien, Italien	Flasche 0,75l	€ 23,50
<i>Sanft Prickelnder Wein, leicht, ein idealer Aperitif!</i>		
Sekt „Lorenz & Dahlberg“	0,1l	€ 4,40
Schlosskellerei Affaltrech	Flasche 0,75l	€ 29,00

Der ideale Empfang, wir empfehlen...

Aperol Sprizz	0,2l	€ 5,90
<i>Più fizz weiß und ein Schuss Aperol!</i>		
„Hugo“	0,2l	€ 5,90
<i>Più fizz weiß, frische Minze und einen Schuss Holunderblütensirup! Hugo ist ein erfrischendes Getränk und enthält wenig Alkohol, dafür aber ein paar äußerst köstliche Zutaten, ein perfekter Aperitif.</i>		
„Tocco Rosso“	0,2l	€ 5,90
<i>Unsere brandneue Cocktailempfehlung. Diese Variante des klassischen Sprizz sorgt mit Campari und einem Hauch von Minze und Holunder für ein unerwartet frisch herbes Geschmackserlebnis.</i>		

-Spirituosen-

Aperitifs

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

Gin

Bombay Sapphire Dry Gin	4 cl	€ 4,50
-------------------------	------	--------

Vodka

42 Below	4 cl	€ 4,50
----------	------	--------

Rum

Bacardi Carta Blanca	4 cl	€ 4,50
Havana Club Anejo 3 Años	4 cl	€ 5,00

Alle Spirituosen auch als Longdrink erhältlich

... mit Softdrink	+	€ 1,50
... mit Red Bull	+	€ 2,00

-Spirituosen-

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

Whisk(e)y

Jim Beam	4 cl	€ 4,50
Jack Daniels	4 cl	€ 4,50

Cognac & Brandy & Weinbrand

Remy Martin VSOP	2 cl	€ 4,20
Osborne Veterano	2 cl	€ 3,50
Asbach Uralt	2 cl	€ 2,50

Tequila

Jose Cuervo Classico White	2 cl	€ 2,50
Jose Cuervo Especial Gold	2 cl	€ 2,50

-Spirituosen-

Digestiv & Obstbrände

Averna	2 cl	€ 2,50
Ramazotti	2 cl	€ 2,50
Fernet Branca	2 cl	€ 2,50
Jägermeister	2 cl	€ 2,50
Mackenstedter Premium Weizenkorn	2 cl	€ 2,50
Linie Aquavit	2 cl	€ 2,70
Jubi Aquavit	2 cl	€ 2,70
Malteser Kreuz	2 cl	€ 2,70
Grappa di Prosecco Andrea da Ponte	2 cl	€ 3,40
Diehl Birnenbrand	2 cl	€ 3,90
Diehl Obstbrand	2 cl	€ 3,90
Diehl Kirschbrand	2 cl	€ 3,90
Diehl Mirabellenbrand	2 cl	€ 3,90

-Weine -

Weißwein

0,25l

0,5l

1,0l

Silvaner QbA trocken, Fürst Löwenstein, Franken

€ 6,80

€ 12,20

€ 18,50 (0,75 l)

Ein authentische Weine, der am Homburger Kallmuth gereift ist und den Charakter des Weingartens deutlich zeigt. Die Trauben stammen aus dem Hangfuss des Kallmuths. Ein leichter Wein mit moderatem Alkohol, Kräuterwürze, Frucht und Schmelz. Der ideale Wein zum Spargel und für den Sommer.

Grauburgunder Gutswein trocken, Jülg, Rheinland-Pfalz / Elsass

€ 5,50

€ 10,40

€ 19,70

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 finessereichen Frucht-Säure-Spiel überrascht und begeistert. Perfekt zu leichten Fischgerichten und Salaten.

Sauvignon Blanc QbA trocken, Pfannebecker, Rheinhessen

€ 6,90

€ 12,50

€ 19,00 (0,75 l)

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

Blanc de Noirs QbA trocken, Diehl, Pfalz

€ 6,90

€ 12,50

€ 19,00 (0,75 l)

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

0,25l

0,5l

1,0l

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

€ 6,40

€ 11,50

€ 22,80

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**

€ 6,40

€ 11,50

€ 22,80

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.

**Weißburgunder QbA trocken,
Pfannebecker, Rheinhessen**

€ 6,70

€ 12,10

€ 18,40 (0,75l)

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**

€ 5,50

€ 10,40

€ 14,80 (0,75l)

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!

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

€ 5,10

€ 8,90

€ 17,50

Ein typischer „Pfälzer“, aus der klassischen Rebsorte Bacchus. 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.

-Weine -

Roséwein

0,25l

0,5l

0,75l

Prachtstück Rosé QbA trocken

Metzger, Pfalz

€ 6,90

€ 12,50

€ 19,00

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

€ 6,50

€ 11,70

€ 17,80

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.

-Weine -

Rotwein

0,25l

0,5l

1,0l

Primitivo IGP trocken

Villa Albinoni, Apulien, Italien

€ 5,90

€ 10,50

€ 20,80

Tiefes, dunkles, sattes Rot in der Farbe. In die Nase steigt ein feinwürziges Beerenaroma auf, dazu reife Pflaumen. Am Gaumen dicht, füllig, sehr saftig. Die cremigen Tannine betten die beerigen Aromen samtig ein.

Prachtstück QbA trocken

Metzger, Pfalz

€ 6,90

€ 12,50

€ 19,00 (0,75l)

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

€ 6,20

€ 11,10

€ 16,90 (0,75l)

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

Merlot Ragazzo Pur IGP trocken

Castelnuovo, Venetien, Italien

€ 5,20

€ 9,10

€ 17,90

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

L'Appassione IGT trocken

Sartori, Venetien, Italien

€ 7,40

€ 13,50

€ 20,50 (0,75l)

Der L'Appassione wurde aus den Rebsorten Corvina, Cabernet Sauvignon und Merlot erzeugt. Der anschließende Ausbau erfolgte für rund 18 Monate in großen Holzfässern. Der Wein zeigt eine konzentrierte Nase mit Aromen von Pflaumen, Feigen, Kirschee, Rauch, Nelken, Zimt, Pfeffer, Thymian, Orangenzesten, Kakao, Veilchen und Rosen. Am Gaumen fleischig, saftig, samtig, absolut ausgewogen, süßlicher Schmelz, dichte Frucht, würzig, viel Charme und ein langer Nachhall

-Weine -

Rotwein

0,25l

0,5l

1,0l

Tempranillo DO trocken

Bodegas Renegado, Valencia, Spanien

€ 5,50

€ 9,70

€ 19,00

Intensives Rubinrot. Frisches Bouquet mit üppigem Duft nach reifen roten Früchten und Veilchen. Am Gaumen saftig mit fruchtiger Frische und einer guten Struktur. Bezeichnend die elegante Balance von Frucht, Säure und Tannin. Und dann ein Finale von wunderschön anhaltender Länge – ein charaktervoller Spanier.

Tempranillo Crianza Athus trocken

Montabellon, Rioja, Spanien

€ 6,50

€ 11,70

€ 17,80 (0,75l)

Viva España. Leuchtendes Kirschrot. Aus dem Glas strömen herrliche Fruchtaromen wie rote Johannisbeeren und Himbeeren. Die feinen eleganten Nuancen des Eichenholzes sind eingebettet in Anklänge von Bitterschokolade, Lakritz und einer Kräuternote. Am Gaumen zeigt er sich frisch und elegant mit tiefer Frucht und dezenter Röstung.

Dada No. 1 Rotweincuvée trocken

Finca Las Moras, Mendoza, Argentinien

€ 6,90

€ 12,50

€ 19,00 (0,75l)

Dunkles Granat-Purpur. Im Duft zeigt sich eine wunderbar 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 das Finish. Feinste und samtige Wonnegerbsäure sorgt für Rückgrat, die Frucht balanciert superb aus. Raffiniert und dicht gepackt, präsent und auf fast unverschämte Art betörend – ein absoluter Charmeur.

Shiraz & Cabernet Sauvignon trocken

Boschendal, Südafrika

€ 7,20

€ 13,10

€ 19,90 (0,75l)

Ein reifer, pflaumenfarbener Rotwein, der durch Pfeffer und Ledernoten besticht. Er duftet nach frischer Vanille, roten Früchten und Gewürzen. Seine ausgewogenen Tannine und ein anhaltender, saftiger Abgang werden komplettiert von Kirsch- und Brombeernoten. Durch die drei Traubensorten ist diese Cuvée wohl ausbalanciert und wertet jedes Essen auf.

-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

Sonn- und Feiertags ab 10.00 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

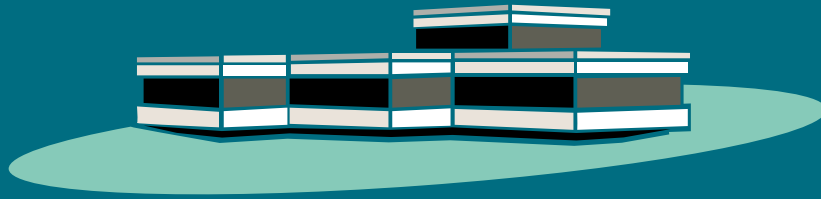
Inhaltsstoffe Getränke

- 1.) Koffeinhaltig, 2) Chininhaltig, 3) Mit Farbstoff,
- 4) Mit Taurin, 5) Mit Konservierungsmittel, 6) Süßungsmittel,
- 7) Säuerungsmittel, 8) Phosphorsäure, 9) Stabilisator

Inhaltsstoffe Speisen:

- 1.) Mit Farbstoff
- 2) Mit Konservierungsstoff
- 3) Mit Antioxydationsmittel
- 4.) Mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) Mit Phosphat
- 8.) Mit Süßungsmittel
- 9) gewachst

- Bis bald! -
im



emma am see