



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

Unser Gastraum ist recht eng, so dass wir nicht garantieren können, 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 Innenbereich können wir Reservierungen für Gruppen bis max. 14 Personen annehmen.

Im Außenbereich nehmen wir Reservierungen für Gruppen bis max. 20 Personen an. Hier reservieren wir die Bereiche mit Bierbänken und Biertischen entweder auf der Terrasse, auf der Wiese oder im Säulengang. Hier hat die Gruppe somit einen eigenen kleinen Bereich.

Speisen und Getränke:

Getränke wählen sie a la carte.

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

Nachmittags/abends:

Große Flammkuchenschlacht

Brot von Handwerksbäckerei Mack

Hausmarinierte Oliven, Meersalz und Olivenöl

Saisonale Suppe z.B. Erbsen-Minz-Suppe ODER Rilette und Ziegenobazda

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

Preis: 19 € p.P.

Upgrade 1: Flammkuchen und Spätzle satt

Flammkuchen zum Teilen, Spätzle 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, luftgetrocknete Salami

+ 3 € p.P.

Hierzu empfehlen wir unsere Hausweine „Eimsbütteler Gold“ und „Eimsbütteler Nacht“ in der Literflasche (25 Euro).

Frühstück (Sa. und So. von 10-14 Uhr)

Großes Winzerfrühstück

Brötchen, Vollkornbrot, Butter

Aprikosen-Marmelade, Erdnussbutter und Honig

Ziegen-Obazda, Husumer, Hofkäse und English Chutney

Rillettes, Coppa-Schinken und luftgetrocknete Salami

Hausgebeizter Lachs mit Guacamole

Bircher Müsli

Hausgemachtes Brioche

Sozusagen als zweiter Gang:

Rührei (wir stellen mehrere Schüsseln auf den Tisch)

Preis: 12,50 Euro p.P.

Brunch (Sa. und So. von 10-15 Uhr)

Brunchmenü

Großes Winzerfrühstück (wie oben)

Flammkuchenschlacht

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

Preis: 20,- Euro p.P.