



MADAM ANNA EKKÉ

Café & Restaurant

SO SCHÖN,

dass du da bist! Machs dir bequem und fühl dich wie zu Hause.

Gäste-WLAN: Ekke_Free

Passwort: ekke1000

Gutscheine: Bekommst du an der Theke

Website & Reservierungen: www.madamannaekke.de

Obacht: Wir schließen stets um 22:00 Uhr.

Die letzte Bestellung nehmen wir gegen 21:00 Uhr an.

Kennst du schon unsere anderen Lokale in München?



NEUHAUSEN

Madam Anna Ekke gibt es auch in
Neuhausen, Schlörstraße 11.
Wir freuen uns auf deinen Besuch!



Leckere Drinks bekommst du
innerhalb weniger Gehminuten in
unserern Cocktailbars:

Frau Bartels - Klenzestr. 51
Herr Bartels - Blumenstr. 21a

TRINKEN



Bist du Allergiker*in?
Unser Team hilft dir bei Fragen gerne weiter.

KAFFEES, TEES & CO.

		NORMAL	GROSS
Espresso / Doppio		2,5	4
Espresso Macchiato / Doppio		3	4,5
Americano		3,9	4,5
Cappuccino		4	5
Latte Macchiato		4	5
Flat White		4,9	-
Matcha Latte	Ceremonial Grade	4,9	5,9
Chai Latte	1	4,9	5,9
Heiße Schokolade		4,9	5,9
Affogato al Caffè	Vanilleeis & Shot	4,9	-
Bio-Tee		-	4,9
	Früchtetee	Blaubeere-Hibiskus	
	Kräutertee	Kamille-Fenchel-Rose	
	Grüner Tee	Chun Mee	
	Schwarztee	Earl Grey, Darjeeling	
Heiße Madam	heiße Zitrone mit Honig	-	4,9
Heiße Anna	heiße Orange mit Ingwer & Honig	-	4,9
Heiße Ekke	frischer Minztee mit Zitrone	-	4,9
Heißer Holler	heißer Holunder mit Minze & Limette	-	4,9
Extras	Hafer-, Kokos-, Mandel-, Soja- & laktosefreie Milch	+0,5	-
	Shot Espresso	+2	-



KAFFEE FÜR ZUHAUSE

Varianten		gemahlen	ganze Bohne	
Der Allrounder 70% Arabica / Nicaragua Matagalpa 30% Robusta / Indien Parchment	Runder Körper, Aromen von dunkler Schokolade und Kirsche. Mild & gut verträglich, da wenig Säure.	250g	✓	✓ 9,5
Der natürlich Entkoffeinierte 100% Arabica / Brasilien	per Wasserprozess chemiefrei entkoffeiniert. Feine aromatische Nuancen von Milkschokolade Walnuss & Mandel. Wenig Säure.	250g	×	✓ 9,5

Geeignet für Siebträger, Mocca-, Filter- und Pressstempelkanne & Vollautomat.




LIMOS, SÄFTE & CO

Tafelwasser	spritzig / still	0,25l	3
		0,5l	4,5
		1l	6,9
Soda Zitron	Wasser + frischer Zitronensaft	0,4l	4,5
Frisch gepresster Saft Mo-Fr bis 14 Uhr / Sa+So bis 15 Uhr	nur Orange oder Mix (Orange, Karotte, Ingwer, Apfel)	0,25l	5,5
		0,4l	7,9
Saft / Nektar pur	Orangen-, Grapefruit-, & Apfelsaft, Johannisbeer-, Maracuja- & Rhabarbernektar	0,25l	3,9
		0,4l	4,9
Saftschorle	Säfte & Nektare siehe oben + Wasser	0,4l	4,9
Hollerschorle	Holundersirup, Wasser, Minze, Limette	0,4l	4,9
Hausgemachte Limonaden	Orange-Zimt	0,4l	5,9
	Apfel-Minze	0,4l	5,9
	Ingwer-Limette	0,4l	5,9
Cola	Classic / Zero ^{1,3,10,14}	0,2l	3,9
Orangina	^{3,10}	0,25l	3,9
Paulaner Spezi	^{1,3,10,14}	0,33l	4

WEINE

0,2l 0,5l 0,75l


WEISS

Weinschorle	Côtes de Gascogne & Tafelwasser ⁵	7		
Côtes de Gascogne Colombard/Sauvignon Blanc Domaine de Menard (FR)	leicht, unkompliziert, Geschmack reifer Früchte ⁵	7,5	17	26
Grauburgunder Reservé Weingut Kesselring (Pfalz/DE) 	voluminös, Geschmack von reifen Aprikosen, würzigem Bratapfel & herben Birnen ⁵	8	19	28
Cape Town Sauvignon Blanc Weingut Diemersdal (ZA)	fruchtig, frisch mit Noten von Stachelbeere, Passionsfrucht & reifer Melone	8	19	28

ROSÉ


Kesselring Rosé Weingut Kesselring (Pfalz/DE)	fruchtig, Noten von roter Johannisbeere, Mandarine ⁵	8	19	28
Vignalet Rosé Syrah/Grenache/Mourvedre Domaine Belot, Pierrerue, Saint Chinian (FR)	funkelndes Himbeer-Rosa, geschmeidig, fruchtig, hohe Mineralität, beerig ⁵	8,5	21	31

ROT

Opum Weingut Kesselring, (Pfalz/DE) 	komplexer, opulenter Duft, Geschmack von schwarzen Johannisbeeren & Kirschen ⁵	9	22	32
Cape Town Cabernet / Merlot Weingut Diemersdal (ZA)	harmonisch, fruchtig mit Aromen von roten Beeren & dunkler Schokolade	9	22	32



WEINE

SCHAUMWEINE

		0,1l	0,25l	0,75l
Pinot Blanc Sekt	5	5,5	-	39
Brut, Flaschengärung				
Weingut Kesselring (Pfalz / DE) 				
Mimosa	Prosecco mit O-Saft 5	-	8	-
Crémant de Loire (Rosé)	5	-	-	49
Pinot Noir, Brut				
Domaine Corbillières (FR)				



BIERE

		0,33l	0,5l	
Chiemseer Hell		4	-	
Lammsbräu Hell	 	alkoholfrei, glutenfrei & vegan	4	-
Hacker Radler		naturtrüb	4	-
Hopf Weißbier		original oder alkoholfrei	-	5

SPRIZZ

ALKOHOLFREI			0,3l
Crodino Sprizz	Crodino, Soda	1	7,5
NoAperol Sprizz	alkoholfreier Orangenaperitif, alkoholfreier Secco, Soda	1,2,3	7,5
Volée Sprizz	alkoholfreier Aperitif auf Verjus- Basis, alkoholfreier Secco, Grapefruit & Soda	5	7,5
NoHugo	alkoholfreier Secco, Holundersirup, Soda, Minze, Limette	2,3	7,5
NoMimosa	alkoholfreier Secco, Orangensaft	2,3,5	7,5
MIT ALKOHOL			0,3l
Hugo	Holundersirup, Prosecco, Soda, Minze, Limette	5	8,5
Aperol Sprizz	Aperol, Prosecco, Soda	1,3,5	8,5
Bergamotto Sprizz	Quaglia Bergamotto (Bergamotte- Zitronen-Likör), Prosecco, weißer Wermut, Soda, Grapefruit	5	8,5
Campari Sprizz	Campari, Prosecco, Soda	1,2	8,5
Hausgemachte Sprizz	Orange-Zimt Sirup, Prosecco, Soda	5	8,5
	Apfel-Minze Sirup, Prosecco, Soda	5	8,5
	Ingwer-Limette Sirup, Prosecco, Soda	5	8,5
Limoncello Sprizz	Quaglia Limoncello, Prosecco, Soda	1,5	8,5
Sarti Sprizz	Sarti Rosé, Prosecco, Soda	1,5	8,5

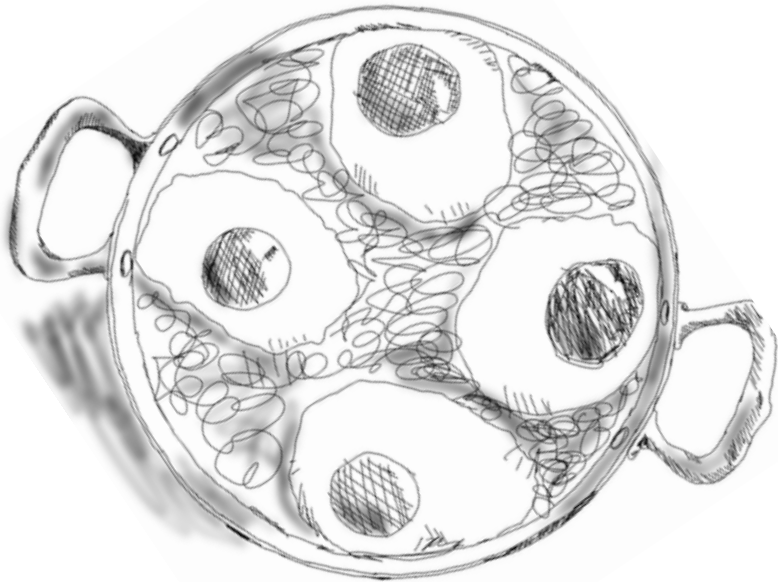
DRINKS

Campari Soda / Orange	Campari, Soda / Orange	1,2	9
Gin & Tonic	Gin, Dry Tonic Water	1,3,13	11
Porto Tonic	weißer Portwein, Dry Tonic Water, Minze & Limette	1,3,13	11
Moscow Mule	Wodka, Limette, Ginger Beer	1,3	11
Munich Mule	Gin, Gurke, Ginger Beer	1,3	11,5
Paloma	Tequila, Limette, Pink Grapefruit Soda		12
Negroni / Americano	Wermut, Campari, Gin / Soda	1,2,5	12
Negroni Sbagliato	Wermut, Campari, Prosecco	1,2,5	12

AUF EIS			4 cl
----------------	--	--	------

Limoncello	Italienischer Zitronenlikör	1,5	4,5
Wurzelschuss	Wodka, Limettensaft, Ingwersirup		4,5
Hollerschuss	Wodka, Limettensaft, Holundersirup	1	4,5
Antica Formula	Roter Premium Wermut	1,2,5	5,5

ESSEN




**Brunch gibt es wochentags bis 14 Uhr / Sa & So bis 15 Uhr.
Abends nehmen wir die letzte Essensbestellung um 21 Uhr an.**


BRUNCH

SÜSS

Frisches Gebäck	Croissant / Pain au Chocolat / Franzbrötchen	3,5
Overnight Oats	Haferflocken, Hafermilch & Kokos-Joghurt,  Apfel, Zimt, Agave, Haselnüsse	8,9
	dazu Mandelmus	+2,5
	dazu Kakao Nibs	+1,5
	dazu Granola	+1,5
	dazu Goji-Beeren	+1,5
	dazu Omega 3 Saaten- & Samen-Mix	+1,5
Arme Ritter	Brioche Toast mit Ei & Zimt, gemischten Beeren, Obst & Ahornsirup	14,5
Pancakes 3 Stück / veganer Teig	Classique  mit gemischten Beeren, Obst & Ahornsirup	14,5
	Choco Fantastique mit Vollmilch-Schokolade & karamellisierter Banane	14,5
	Extraordinaire Kimchi-Pancakes mit Frühlingszwiebeln, pochiertem Ei, Südtiroler Speck & Spicy Mayo	15,9

Bist du Allergiker*in? Unser Team hilft dir bei Fragen gerne weiter.

 vegan

 etwas schärfer

 glutenfrei, kann jedoch Spuren von Gluten enthalten




Täglich bis 14 Uhr / Sa & So bis 15 Uhr

HERZHAFT

Shakshuka	Sugo aus Tomaten und Paprika, orientalische Gewürze, zwei gestockte Eier, Frühlingszwiebeln, Brotkorb	 14,9
	statt Brot mit Maistortilla möglich	
	dazu Feta	+1,5
	dazu eine Portion Hummus	+2,5
	dazu Sucuk	+3
Vegashuka	Shakshuka mit mariniertem Tofu	 14,9
Ekk Benedict	Sauerteigbrot, Avocado Creme, Schinken, zwei pochierte Eier, Miso-Hollandaise, Dukkah & Chili Flakes	15,9
	dazu karamellierte Tomaten	+1,5
	dazu gebratener Südtiroler Speck	+3
	dazu geschnittene Avo	+3
Ekk Florentine	Sauerteigbrot, whipped Feta, sautierter Spinat, zwei pochierte Eier, Miso- Hollandaise, Dukkah & Chili Flakes	14,9
	dazu karamellierte Tomaten	+1,5
	dazu gebratener Südtiroler Speck	+3
	dazu geschnittene Avo	+3
Ekk Royale	Sauerteigbrot, Avocado Creme, Räucherlachs, zwei pochierte Eier, Miso- Hollandaise, Senfkaviar, Chili Flakes & Dill	16,9
	dazu karamellierte Tomaten	+1,5
	dazu geschnittene Avo	+3


NOCH MEHR BRUNCH

HERZHAFT


Avo Bomb	Sauerteigbrot, Avocado Creme mit frischen Kräutern, geschnittener Avocado, Kresse & Dukkah 	13,9
	dazu karamellierte Tomaten	+1,5
	dazu Feta	+2
	dazu zwei Spiegeleier	+2,5
	dazu Rührei	+2,5
	dazu gegrillter Halloumi	+2,5
	dazu zwei pochierte Eier	+3
	dazu gebratener Südtiroler Speck	+3
	dazu Räucherlachs	+4
Protein Bomb	Sauerteigbrot mit Cashew-Tahini-Creme,  Salat aus grünem Spargel & Erbsen, Estragon, Minze, Zitrone & Crunch	15,9
	(weitere Add-Ons siehe Avo Bomb)	
Stramme Anna Ekke	Sauerteigbrot, Muhammara, Speck, zwei Spiegeleier & Parmesan	14,9
Huevos Rancheros	Weizentortilla mit Frijoles (Bohnenpaste), zwei Spiegeleier, Mango-Avocado-Salat, Feta, Salsa Verde & Koriander	15,5
	statt Weizentortilla mit Maistortilla möglich 	
	dazu gebratener Südtiroler Speck	+3

Täglich bis 14 Uhr / Sa & So bis 15 Uhr

HERZHAFT

Bacon Kimchi Ekkdrop geröstetes Toskanabrot, gebratener Kimchi & Speck, Rührei, Spicy Mayo, Schnittlauch & kleiner Salat  15,5

Italian Ekkdrop geröstetes Toskanabrot, Tomaten-Chutney, Ofengemüse, Rührei, Burrata, Salbei & kleiner Salat 16,5

Turkish Ekks griechischer Joghurt mit Gewürzen, Knoblauch & frische Kräutern, zwei pochierte Eier & Paprika-Chili Butter  13,9

statt Brot mit Maistortilla möglich



SNACKS & KUCHEN






Solange der Vorrat reicht

Kuchen täglich wechselnde Auswahl 4,9
den ganzen Tag



Tuna Melt Sandwich geröstetes Toskanabrot, Thunfisch-Salat mit 11,5
15 - 18 Uhr Erbsen, Mais, Apfel, Jalapeños, Cornichons, Mayo, Wasabi, Dill & Butterkäse

DINNER

DIPS

Schwarze Aioli	Mayo, fermentierter Knoblauch	 3,5
Crack Sauce	Würzig-süßlich mit Chili, Fischsauce und Limette	 3,5
Hummus	Kichererbsen, Tahini, Zitrone	 3,5
Muhammara	Paprika, orientalische Gewürze	 3,5
Salsa Verde	Koriander, Petersilie, Chili, Schalotten, Limetten & Sesamöl	 3,5

ZUM STARTEN

Brotkorb		 2,9
Olive & Artischocke	Brot, Artischockenherzen, marinierte Oliven, schwarze Aioli, Hummus	 12,5
Salami & Käse	Brot, marinierte Oliven, Fenchelsalami, Manchego, schwarze Aioli & Muhamara	14,5






Mo-Sa ab 17:30 Uhr. Letzte Order 21:00 Uhr. Wir schließen um 22 Uhr.

VEGAN & VEGETARISCH

Kartoffeln & Salz	Kleine Salzkartoffeln mit Olivenöl 	7,5
	Optional mit Manchego überbacken	+2
Spargel & Cashew	Gebratener grüner Spargel, Cashew-Tahini-Creme, Röstzwiebel-Panko-Crunch 	9,5
Paprika & Zitrone	Gebratene Pimientos, Zitrone & Meersalzflocken 	6,8
Wildbrokkoli & Mandel	Gebratener Brokkolini, geröstete Mandeln, Knoblauch, Ahornsirup & Zitrone 	8,5
Kürbis & Feta	Im Ofen gebacken, Feta, Pekannüsse, Rosmarin & Honig	8,9
Ziegenkäse & Honig	Ziegenkäse vom Grill, Tomaten-Marmelade, Walnüsse, Rosmarin & Honig	8,5
Halloumi & Traube	Gegrillter Halloumi, karamellierte Trauben, Salbei, Salzzitrone & Olivenöl	9,5
Spitzkohl & Sellerie	Spitzkohl aus dem Ofen, Sellerie-Dattel Püree & Dukkah	8,9

DINNER

FLEISCH & FISCH

Datteln & Speck	Datteln im Speckmantel		7,5
Meatballs & Tomate	Rinderhackfleischbällchen, Tomatensauce, Crispy Chili Öl		9,9
Hähnchen & Salsa	Marinierte Hähnchenbrust, Sesam & Salsa Verde		10,5
Garnele & Knoblauch	Black Tiger Garnelen, Knoblauch, Chili, Zitrone & Crack Sauce		11,5
Limette & Lachs	Räucherlachs, Kokosnuss - Kaffirlimetten Sud, gepickelte Zwiebeln & Kräuter		10,5

NACHSPEISE

Schoko & Vanille	Warmes Schokoladentörtchen, Vanilleeis & Beeren		7,5
Crème Brûlée	Dessertcreme überzogen mit einer flambierten Karamellschicht		7,5
	dazu Espresso		+ 2



