



MADAM ANNA **EKKE**

NEUHAUSEN

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?



MADAM ANNA EKKE

Café & Restaurant

Madam Anna Ekke gibt es auch im
Glockenbach, Kolosseumstraße 6.
Wir freuen uns auf deinen Besuch!



FRAU BARTELS



HERR BARTELS

Leckere Drinks bekommst du in
unseren Cocktailbars im
Glockenbach:

Frau Bartels - Klenzestr. 51

Herr Bartels - Blumenstr. 21a

TRINKEN

NON, NE LAISSEZ PAS
TOMBÉ



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
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
Hausgemachte Sprizz	Orange-Zimt Sirup, Prosecco, Soda	5	8,5
	Apfel-Minze Sirup, Prosecco, Soda	5	8,5
	Ingwer-Biolimette Sirup, Prosecco, Soda	5	8,5
Limoncello Sprizz	Quaglia Limoncello, Prosecco, Soda	1, 5	8,5
Limoncello Peach Sprizz	Limoncello, Merlet Creme de Peche, Prosecco, Soda	1, 10	8,5
Madam Sprizz	Cassissee, Prosecco, Soda, Limette	1, 3, 5	8,5
Sarti Sprizz	Sarti Rosé, Prosecco, Soda	1, 5	8,5

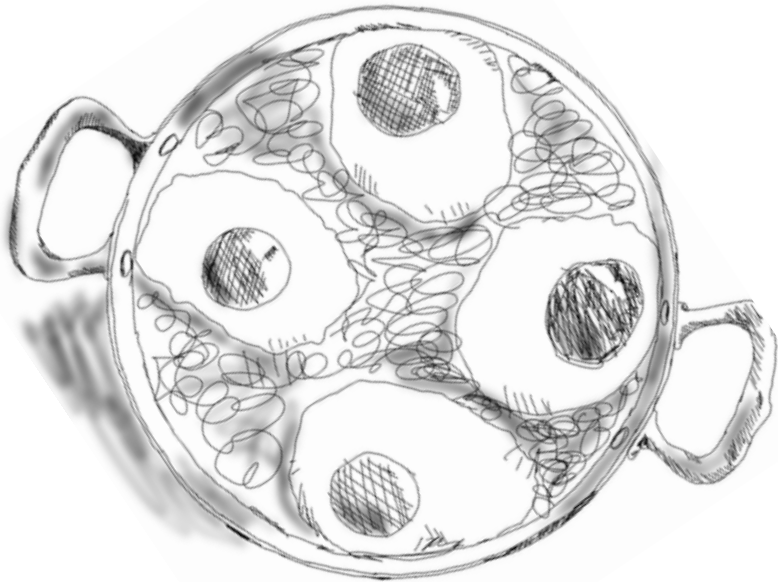
DRINKS

Espresso Martini	Wodka, Kaffee, Kaffeelikör		9
Clarified Margarita	Tequila, Merlet Trois Citrus, Supasawa		10
Gin & Tonic	Gin, Dry Tonic Water	1, 3, 13	11
Wodka & Soda	Wodka, Soda, Limette		11
House Americano	Wermut, Orangenbitter, Soda	1, 2, 5	11
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 2 cl

Limoncello	Italienischer Zitronenlikör	1, 5	3,5
Tequila	blanco, El Destilador, 100% blaue Agave		3,5

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	8,9
	dazu Mandelmus	+2,5
	dazu Kakao Nibs	+1,5
	dazu hausgemachtes 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 karamellisierte 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 karamellisierte 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 karamellisierte 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 karamellisierte 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, Paprika-Auberginen-Ayvar, 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
Tuna Melt Sandwich	geröstetes Toskanabrot, Thunfisch-Salat mit Erbsen, Mais, Apfel, Jalapeños, Cornichons, Mayo, Wasabi, Dill & Butterkäse	13,9
Turkish Ekks	griechischer Joghurt mit Gewürzen, Knoblauch & frischen Kräutern, zwei pochierte Eier & Paprika-Chili Butter statt Brot mit Maistortilla möglich	 13,9 







KUCHEN

Solange der Vorrat reicht



Kuchen den ganzen Tag	täglich wechselnde Auswahl	4,9-5,5
---------------------------------	----------------------------	---------

DINNER

DIPS

Schwarze Aioli	Mayo, fermentierter Knoblauch	 3,5
Crack Sauce	Würzig-süßlich mit Chili, Fishsauce und Limette	 2,9
Hummus	Kichererbsen, Tahini, Zitrone	 3,5
Ayvar	Gegrillte Paprika, Aubergine	 3,5
Salsa Verde	Koriander, Petersilie, Chili, Schalotten, Limetten & Sesamöl	 2,9

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 & Ayvar	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 Optional mit Manchego überbacken	 7,5 +2
Grüner 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, Granola, Rosmarin & Honig	8,9
Beete & Creme	Marinierte Ringelbeete, Crème Fraîche, Blaumohn & Zitrone	7,9
Ziegenkäse & Honig	Ziegenkäse vom Grill, Tomaten- Marmelade, Walnüsse, Rosmarin & Honig	8,5
Halloumi & Traube	Gegrillter Halloumi, karamellisierte Trauben, Salbei, Salzzitrone & Olivenöl	9,5
Spitzkohl & Sellerie	Spitzkohl aus dem Ofen, Sellerie-Dattel Püree & Dukkah	8,9
Burrata & Mango	Burrata mit Mango-Avocado-Mandel Salat & Dill	10,5

DINNER

FLEISCH & FISCH

Datteln & Speck	Datteln im Speckmantel		7,5
Meatballs & Tomate	Rinderhackfleischbällchen, Tomatensauce, Crispy Chili Öl		9,9
Salsiccia & Fenchel	Gebratene Salsiccia, sauer eingelegtes Paprika-Fenchel Gemüse		9,5
Hähnchen & Salsa	Zwei Grillspieße mit marinierter Hähnchenkeule, 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
	dazu Espresso		+ 2



