



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

Reservierungen unter: www.MadamAnnaEkke.de

Print-Gutscheine: Bekommst du an der Theke

Instagram: @MadamAnnaEkke

Kennst du schon unsere anderen Lokale in München?

In unserer Madam Anna Ekke in der Kolosseumstr. 6 gibt es täglich bis 14 Uhr (bzw. Sonntags bis 15 Uhr) Brunch und ab 17:30 Uhr Tapas.



MADAM ANNA EKKE

Leckere Drinks bekommst du in unserer Cocktailbar Frau Bartels in der Klenzestr. 51. Täglich geöffnet ab 17 Uhr (außer sonntags).



FRAU BARTELS

TRINKEN

NON, NE LAISSEZ PAS
TOMBÉ



KAFFEES, TEES & CO.

Sämtliche Kaffees sind auch entkoffeiniert sowie auf Eis erhältlich.

		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	-
Heiße Schokolade		4,9	5,9
Chai Latte	1	4,9	5,9
Bio Tee		-	4,9
Schwarztee:	Darjeeling		
Grüntee:	Earl Grey		
Kräutertee:	Chun Mee		
Früchtetee:	Kamille-Fenchel-Rose		
	Blaubeere-Hibiskus		
Heiße Madam	heißer Zitrone mit Honig	-	4,9
Heiße Anna	heißer 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	-

UNSER KAFFEE FÜR ZUHAUSE

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

			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 Milchschokolade Walnuss & Mandel. Wenig Säure.	250g	✗	✓	9,5



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 Täglich 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
	Pfefferminz-Zitronenmelisse	0,4l	5,9
	Apfel-Minze	0,4l	5,9
	Ingwer-Biolimette	0,4l	5,9
Cola	Coca / 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

Alle unsere Weine sind trocken.

			0,2l	0,5l	0,75l
<hr/>					
WEISS					
Weinschorle Colombard/Sauvignon Blanc, Domaine de Menard (F)	Côtes de Gascogne & Tafelwasser ⁵		7		
Côtes des Gascogne Colombard/Sauvignon Blanc, Domaine de Menard (F)	leicht, unkompliziert, Geschmack reifer Früchte ⁵		7,5	17	26
Grauburgunder Réserve Weingut Kesselring (Pfalz/DE)	 voluminös, Geschmack von reifen Aprikosen, würzigem Bratapfel & herben Birnen ⁵		8	19	28
Pecorino I.G.T. Az. Agr. Contesa, Abruzzen (IT)	am Gaumen frisch, feine Mineralität, angenehm frisch und Duft nach grünen Früchten ⁵		8	19	28
<hr/>					
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 (F)	funkelndes Himbeer-Rosa, geschmeidig, fruchtig, hohe Mineralität, beerig ⁵		8,5	21	31
<hr/>					
ROT					
Tinto Sobre Lias Grenache/Syrah, Cariñena D.O., Bodegas Añada (ES)	intensiv Kirschrot, am Gaumen fruchtig, Toffee-Noten und Vanille ⁵		8	19	28
Tinto Crianza Cabernet Sauvignon/Merlot/Syrah, Navarra D.O., Bodega Pagos de Araiz (ES)	Dunkle Früchte, Schoko, große Fruchttiefe, samtig und dicht am Gaumen ⁵		9	22	32
Opum Weingut Kesselring, (Pfalz/DE)	 komplexer, opulenter Duft, Geschmack von Schwarzen Johannisbeeren, Kirschen ⁵		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



BIERE

	0,33l	0,5l
--	-------	------

Chiemseer Hell		4	-
-----------------------	--	---	---

Lammsbräu Hell	alkoholfrei, glutenfrei & vegan		4	-
-----------------------	---------------------------------	---	---	---

Hacker Radler	naturtrüb		4	-
----------------------	-----------	--	---	---

Hopf Weißbier	original oder alkoholfrei		-	5
----------------------	---------------------------	--	---	---

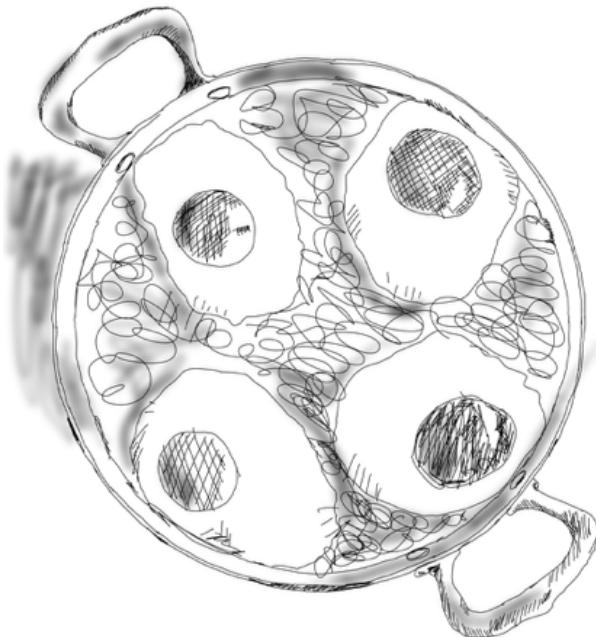
SPRIZZ

			0,3l
Crodino Sprizz alkoholfrei	Crodino, Soda	1	7,5
NoMimosa alkoholfrei	alkoholfreier Secco, Orangensaft	2, 3	7,5
NoAperol Sprizz alkoholfrei	alkoholfreier Orangenaperitif, alkoholfreier Secco, Soda	1, 2, 3	7,5
NoHugo alkoholfrei	alkoholfreier Secco, Holundersirup, Soda, Minze, Limette	2, 3	7,5
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-Minz Sirup, Prosecco, Soda	5	8,5
	Pfefferminz-Zitronenmelisse 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 & HOCHPROZENTIGES

Espresso Martini	Wodka, Kaffee, Kaffeelikör	9
Clarified Margarita	Tequila, Merlet Trois Citrus, Supasawa	10
Gin & Tonic	Gin, Dry Tonic Water	1, 3, 13
Wodka & Soda	Wodka, Soda, Limette	11
House Americano	Wermut, Orangenbitter, Soda	1, 2, 5
Negroni	Wermut, Gin, Orangenbitter	1, 2, 5
Negroni Sbagliato	Wermut, Orangenbitter, Prosecco	1, 2, 5
<hr/>		
Limoncello	italienischer Zitronenlikör	1, 5
Tequila	blanco, El Destilador, 100% blaue Agave	3,5

ESSEN



Mit  gekennzeichnete Speisen sind vegan.

Mit  gekennzeichnete Speisen können ein bisschen schärfer sein.

Mit  gekennzeichnete Speisen sind glutenfrei, können jedoch Spuren von Gluten enthalten. Unsere Küche hat für die Zubereitung leider keinen gesonderten Arbeitsbereich.

Bist du Allergiker*in? Unser Team hilft dir bei Fragen zu unseren Allergenen und Zusatzstoffen gerne weiter.

BRUNCH

Täglich bis 15 Uhr

SÜSS

Frisches Gebäck	Croissant / Pain au Chocolat / Franzbrötchen	3,3 / 3,4 / 3,5
Joghurt	mit frischen Früchten, Agavensirup, schwarzem Sesam & hausgemachtem Granola	8,5
	mit Sojajoghurt statt Kuh	 +0,5
Bircher Müsli à la Ekke	auf Hafermilch-Basis, dazu frische Früchte, Zimt, schwarzer Sesam	 8,9
	dazu gehackte Haselnüsse	+1
Arme Ritter	Brioche Toast mit Beerenkompott & Vanille-Mascarpone	13,9
Pancakes 3 Stück / veganer Teig	Classique – mit Beerenkompott & Ahornsirup	 13,9
	Choco Fantastique – mit Nutella, Banane & Sesam	13,9
	Extraordinaire – Kimchi-Pancake mit pochiertem Ei, Südtiroler Speck, Spicy Mayo	15,5



... NOCH MEHR BRUNCH

Täglich bis 15 Uhr

HERZHAFT

Shakshuka	Orientalisches Frühstück aus Tomatensugo, Zwiebeln, Paprika, Gewürzen, zwei gestockten Eiern & Brot	 14,9
	statt Brot mit Maistortilla möglich	 +2
	dazu Feta	+2
	dazu eine Portion Hummus	+2,5
	dazu Sucuk	+3
Vegashuka	Shakshuka mit mariniertem Tofu	 14,9
Ekk Benedict	zwei pochierte Eier mit gekochtem Schinken, Miso-Hollandaise, Dukkah (orientalischer Nuss-Gewürz-Mix) & Avo-Creme-Basis, auf Sauerteigbrot	15,5
	dazu karamellisierte Tomaten	+1,5
	dazu gebratener Südtiroler Speck	+3
	dazu geschnittene Avo	+3
Ekk Florentine	zwei pochierte Eier mit sautiertem Babyspinat, Miso-Hollandaise, Whipped Feta, auf Sauerteigbrot	14,5
	dazu karamellisierte Tomaten	+1,5
	dazu gebratener Südtiroler Speck	+3
	dazu Avo-Creme	+2,5
	dazu geschnittene Avo	+3
Ekk Royale	zwei pochierte Eier mit Räucherlachs, Miso-Hollandaise, Dukkah, Avo-Creme-Basis, auf Sauerteigbrot	16,5
	dazu karamellisierte Tomaten	+1,5
	dazu geschnittene Avo	+3

... NOOOCH MEHR BRUNCH

Täglich bis 15 Uhr

Avo Bomb



Sauerteigbrot mit Avo-Creme, halber geschnittener Avo & Dukkah (orientalischer Nuss-Gewürz-Mix)	13,5
dazu karamellisierte Tomaten	+1,5
dazu Feta	+1,5
dazu zwei Spiegeleier	+2,5
dazu Rührei	+2,5
dazu zwei pochierte Eier	+3
dazu gebratener Südtiroler Speck	+3
dazu Räucherlachs	+4

No-Avo Bomb

Erbsen-Creme mit Crispy-Chili-Öl, gerösteten Erbsen & Tahini-Lemon-Sojajoghurt auf Sauerteigbrot (mögliche Add-Ons siehe Avo Bomb)	13,5
--	------

Stramme Anna Ekke

zwei Spiegeleier, Muhammara, gebratener Südtiroler Speck & gehobelter Parmesan auf Sauerteigbrot	14,5
--	------

Huevos Rancheros

zwei Spiegeleier, Wezentortilla, Tomaten-Paprika-Concassée, Bohnenpaste, Salsa Verde, Feta & Koriander	14,5
--	------

statt Wezentortilla mit Maistortilla möglich



dazu gebratener Südtiroler Speck

+3

dazu geschnittene Avo

+3

Bacon Kimchi Ekkdrop

Brioche Toast mit Rührei, gebratener Speck, gebratenes Kimchi, Spicy Mayo, Schnittlauch, dazu Salat	14,9
---	------

Italian Ekkdrop

Brioche Toast mit Rührei, Gemüseantipasti, Basilikumcreme, Burrata, dazu Salat	16,5
--	------

Royal Ekkdrop

Brioche Toast mit Rührei, Räucherlachs, Avo, Wasabi Creme Fraiche, dazu Salat	16,5
---	------

... NOOOOCH MEHR BRUNCH

Täglich bis 15 Uhr

Turkish Ekks

marinierter griechischer Joghurt, zwei pochierte Eier, Knoblauch, Chili-Paprika-Butter, Radieschen, Dukkah (orientalischer Nuss-Gewürz-Mix) & Brot



13,9

statt Brot mit Maistortilla möglich



13,9

Oriental Brekkie

Hummus, Whipped Feta Creme, Muhammara (orientalische Paprikapaste) & Brot

13,9

statt Brot mit Maistortilla möglich



13,9

Vegabrekkie

Oriental Brekkie, ohne Whipped Feta

13,5

Rührei

aus 3 Eiern

natur mit Brot & Butter

7,9

dazu karamellisierte Tomaten

+1,5

dazu Parmesan

+2

dazu Feta

+2

dazu gebratener Südtiroler Speck

+3

dazu Sucuk

+3

dazu Räucherlachs

+4

Kuchen

den ganzen tag

auch vegan / findest du in unserer Vitrine

ab

4,9

TAPAS

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

KLEINIGKEITEN

Pan	Brot	 2,5
Aioli	hausgemacht, mit geröstetem Knoblauch	 2,5
	auch als vegane Variante möglich	 2,5
Mojo Rojo	Dip aus Olivenöl, Paprika, Chili, Knoblauch	 2,5
Salsa Verde	Dip aus frischem Koriander, Petersilie, Chili, Schalotten, Limetten & Sesamöl	 2,5
Hummus	Orientalische Paste aus Kichererbsen, Sesam, Kreuzkümmel & Tahini	 2,5
Muhammara	Pikante arabische Würzpaste aus Paprika	 2,5
Aceitunas Aliñadas	Gemischte Oliven mit Knoblauch und Petersilie	 5,5
Manchego	traditioneller spanischer Schafskäse	7,5
Salami de Inojo	Spanische Fenchelsalami	8
Jamon Serrano	luftgetrockneter spanischer Schinken, 15 Mon. gereift	9

Tapas-Platten	Brotkorb / gemischte gewürzte Oliven / Aioli / Mojo Rojo / Aufschnittvariation / Manchego / Alcachofas	Preis p.P. 18
	Brotkorb / gemischte gewürzte Oliven / Aioli / Mojo Rojo / Escabeche / Manchego / Alcachofas	16

TAPAS

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

VEGAN & VEGETARISCH

Papas Arrugadas	kanarische Salzkartoffeln mit Manchego überbacken	 6,5 +2,5
Alcachofas	marinierte Artischockenherzen	 6,5
Escabeche	sauer eingelegtes Paprika-Fenchel-Gemüse	 6,5
Pimientos de Padrón	gebratene grüne Mini-Paprika mit Meersalzflocken	 6,5
Setas Ostra a la Plancha	gebratene Austernpilze in Butter geschwenkt, Knoblauch & Kräuter	7
Judías Verdes	breite grüne Bohnen mit Tomate, Zimt & Rosinen	8,5
Repollo Puntiagudo	Spitzkohl mit Sellerie-Dattel-Pürree & Dukkah (orientalische Gewürzmischung mit Nüssen)	8,5
Brócoli Salvaje asado con Almendras	in Butter gebratener Wildbrokkoli, angerösteten Mandeln, Ahornsirup & Knoblauch	8,5
Calabaza al Horno con Queso	Hokkaido-Kürbis im Ofen gebacken mit Feta, Walnüssen, Rosmarin & Honig	8,5
Queso de Cabra de la Parrilla	Ziegenkäse vom Grill mit Tomaten-Paprika-Chutney, Walnüssen, Rosmarin & Honig	8,9
Burrata y Tomate	Ochsenherztomate & Burrata mit Olivenöl und Zitrone	9,5

TAPAS

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

FISCH

Boquerones en Vinagre	eingelegte Sardellenfilets in Essig und Olivenöl	7,5
Sardinas Enlatadas	Jahrgangssardine aus der Dose mit Brot	8,5
Gambas Pil Pil	mittelgroße Garnelen (5 Stk.) in der Pfanne gebraten mit Knoblauch, Chili & Zitrone	11 

FLEISCH

Dátiles con Tocino	Datteln im Speckmantel (6 Stk.)	7,5
Albóndigas	hausgemachte Rinderhackbällchen in pikanter Tomatensoße	9
Chorizo Cassoulet	Eintopf mit pikanter spanischer Wurst, Bohnen, Minze & Portwein	9,5
Brocheta de Pollo	gegrillter & mariniertes Spieß aus der Hähnchenkeule mit Sesam	Stück je 4,9



NACHSPEISE

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

Madam's Moelleux au Chocolat

warmes Schokotörtchen, dazu
Bourbon Vanilleeis, Karamellsauce,
weißer Sesam & Fleur de Sel

6,9

dazu Espresso

+ 2



