



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 gibt es auch im
Glockenbach, Kolosseumstraße 6.

Wir freuen uns auf deinen Besuch!



Leckere Drinks bekommst du in
unseren Cocktailbars im Glockenbach:

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			4	4,5
Cappuccino			4	5
Latte Macchiato			4	5
Flat White			5	-
Matcha Latte		Ceremonial Grade	5	6
Chai Latte	1		5	6
Heiße Schokolade			5	6
Affogato al Caffè		Vanilleeis & Shot Espresso	5	-
Bio-Tee			-	5
	Früchtetee	Blaubeere-Hibiskus		
	Kräutertee	Kamille-Fenchel-Rose		
	Grüner Tee	Chun Mee		
	Schwarztee	Earl Grey, Darjeeling		
Heiße Madam		heiße Zitrone mit Honig	-	5
Heiße Anna		heiße Orange mit Ingwer & Honig	-	5
Heiße Ekke		frischer Minztee mit Zitrone	-	5
Heißer Holler		heißer Holunder mit Minze & Limette	-	5
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-So bis 15 Uhr	nur Orange oder Mix (Orange, Karotte, Ingwer, Apfel)	0,25l	5,9
		0,4l	7,9
Saft / Nektar pur	Orangen-, Grapefruit-, & Apfelsaft, Johannisbeer-, Maracuja- & Rhabarbernektar	0,25l	4
		0,4l	5
Saftschorle	Säfte & Nektare siehe oben + Wasser	0,4l	5
Hollerschorle	Holundersirup, Wasser, Minze, Limette	0,4l	5
Hausgemachte Limonaden	Orange-Zimt	0,4l	6
	Apfel-Minze	0,4l	6
	Ingwer-Limette	0,4l	6
Cola	Classic / Zero 1, 3, 10, 14	0,2l	4
Orangina	3, 10	0,25l	4
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 Coloumbard/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	5,9	-	39
Brut, Flaschengärung 				
Weingut Kesselring (Pfalz / DE)				
Mimosa	Prosecco mit O-Saft ⁵	-	8	-
Crémant de Loire (Rosé)	⁵	-	-	49
Domaine Pré Baron (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	8,9
Aperol Sprizz	Aperol, Prosecco, Soda	1, 3, 5	8,9
Bergamotto Sprizz	Quaglia Bergamotto (Bergamotte- Zitronen-Likör), Prosecco, weißer Wermut, Soda, Grapefruit	5	8,9
Hausgemachte Sprizz	Orange-Zimt Sirup, Prosecco, Soda	5	8,9
	Apfel-Minze Sirup, Prosecco, Soda	5	8,9
	Ingwer-Biolimette Sirup, Prosecco, Soda	5	8,9
Limoncello Sprizz	Quaglia Limoncello, Prosecco, Soda	1, 5	8,9
Limoncello Peach Sprizz	Limoncello, Merlet Creme de Peche, Prosecco, Soda	1,10	8,9
Madam Sprizz	Cassissee, Prosecco, Soda, Limette	1, 3, 5	8,9
Sarti Sprizz	Sarti Rosé, Prosecco, Soda	1, 5	8,9

DRINKS

Campari Soda / Orange	Campari, soda / orange juice	1, 2	9,5
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 Montag bis Sonntag von 9 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		9,5
	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 in Ei & Zimt herausgebraten, mit Vanillemascarpone, frischen Beeren & Ahornsirup		15,5
Pancakes 3 Stück / veganer Teig	Classique mit gemischten Beeren, Obst & Ahornsirup		15
	Choco Fantastique mit Vollmilch-Schokolade & karamellisierter Banane		15,5
	Extraordinaire Kimchi-Pancakes mit Frühlingszwiebeln, pochiertem Ei, Südtiroler Speck & Spicy Mayo		16,5

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



vegan



etwas schärfer



glutenfrei, kann jedoch Spuren von Gluten enthalten

Montag bis Sonntag von 9 bis 15 Uhr

HERZHAFT

Shakshuka	Sugo aus Tomaten und Paprika, orientalische Gewürze, zwei gestockte Eier, Frühlingszwiebeln, Brotkorb statt Brot mit Maistortilla möglich dazu Feta dazu eine Portion Hummus dazu Sucuk	 15,5  +2 +2,5 +3
Vegashuka	Shakshuka mit mariniertem Tofu	 15,5
Ekk Benedict	Sauerteigbrot, Avocado Creme, Schinken, zwei pochierte Eier, Miso-Hollandaise, Dukkah & Chili Flakes dazu karamellierte Tomaten dazu gebratener Südtiroler Speck dazu geschnittene Avo	16,5  +1,5 +3 +3
Ekk Florentine	Sauerteigbrot, whipped Feta, sautierter Spinat, zwei pochierte Eier, Miso- Hollandaise, Dukkah & Chili Flakes dazu karamellierte Tomaten dazu gebratener Südtiroler Speck dazu geschnittene Avo	15  +1,5 +3 +3
Ekk Royale	Sauerteigbrot, Avocado Creme, Räucherlachs, zwei pochierte Eier, Miso- Hollandaise, Senfkaviar, Chili Flakes & Dill dazu karamellierte Tomaten dazu geschnittene Avo	17,5  +1,5 +3

NOCH MEHR BRUNCH

HERZHAFT

Avo Bomb	Sauerteigbrot, Avocado Creme mit frischen  14
	Kräutern, geschnittener Avocado, Kresse & Dukkah
	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,  16,5
	Salat aus grünem Spargel & Erbsen, Estragon, Minze, Zitrone & Crunch
	(weitere Add-Ons siehe Avo Bomb)
Stramme Anna Ekke	Sauerteigbrot, Paprika-Auberginen-Ayvar, 15
	Speck, zwei Spiegeleier & Parmesan
Huevos Rancheros	Weizentortilla mit Frijoles (Bohnenpaste), 16
	zwei Spiegeleier, Mango-Avocado-Salat, Feta, Salsa Verde & Koriander
	statt Weizentortilla mit Maistortilla möglich 
	dazu gebratener Südtiroler Speck +3

Montag bis Sonntag von 9 bis 15 Uhr

HERZHAFT

Bacon Kimchi Ekkdrop	geröstetes Toskanabrot, gebratener Kimchi & Speck, Rührei, Spicy Mayo, Schnittlauch & kleiner Salat	 16
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	14
Turkish Ekks	griechischer Joghurt mit Gewürzen, Knoblauch & frischen Kräutern, zwei pochierte Eier & Paprika-Chili Butter, Brotkorb	 14,5
	statt Brot mit Maistortilla möglich	



KUCHEN

Solange der Vorrat reicht

Kuchen den ganzen Tag	täglich wechselnde Auswahl	5 bis 5,5
---------------------------------	----------------------------	--------------

DINNER

DIPS

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

ZUM STARTEN

Brotkorb		 3,5
Olve & Artischocke	Brot, Artischockenherzen, marinierte Oliven, schwarze Aioli, Hummus	 13
Salami & Käse	Brot, marinierte Oliven, Fenchelsalami, Manchego, schwarze Aioli & Ayvar	15



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

VEGAN & VEGETARISCH

Kartoffeln & Salz	Kleine Salzkartoffeln mit Olivenöl mit Manchego überbacken	 7,5 +2,5
Spargel & Cashew	Gebratener grüner Spargel, Cashew-Tahini Creme, Röstzwiebel-Panko-Crunch	 9,5
Paprika & Zitrone	Gebratene Pimientos, Zitrone & Meersalzflocken	 7
Wildbrokkoli & Mandel	Gebratener Brokkolini, geröstete Mandeln, Knoblauch, Ahornsirup & Zitrone	 9
Kürbis & Feta	Im Ofen gebacken, Feta, Granola, Rosmarin & Honig	9
Beete & Creme	Marinierte Ringelbeete, Crème Fraîche, Blaumohn & Zitrone	8,5
Ziegenkäse & Honig	Ziegenkäse vom Grill, Tomaten- Marmelade, Walnüsse, Rosmarin & Honig	9,5
Halloumi & Traube	Gegrillter Halloumi, karamellisierte Trauben, Salbei, Salzzitrone & Olivenöl	9,5
Spitzkohl & Sellerie	Spitzkohl aus dem Ofen, Sellerie-Dattel Püree & Dukkah	9
Burrata & Mango	Burrata mit Mango-Avocado-Mandel Salat & Dill	10,5

DINNER

FLEISCH & FISCH

Datteln & Speck	Datteln im Speckmantel		7,5
Meatballs & Tomato	Rinderhackfleischbällchen, Tomatensauce, Crispy Chili Öl		10,5
Salsiccia & Fenchel	Gebratene Salsiccia, sauer eingelegtes Paprika-Fenchel Gemüse		10
Hähnchen & Salsa	Zwei Grillspieße mit marinierter Hähnchenkeule, Sesam & Salsa Verde		10,5
Garnele & Knoblauch	Black Tiger Garnelen, Knoblauch, Chili, Zitrone & Crack Sauce		12
Limette & Lachs	Räucherlachs, Kokosnuss - Kaffirlimetten Sud, gepickelte Zwiebeln & Kräuter		11

NACHSPEISE

Schoko & Vanille	Warmes Schokoladentörtchen, Vanilleeis & Beeren		7,5
	dazu Espresso		+ 2



