

Unsere Deli-Küche | täglich 11 bis 22 Uhr

Süßes

Zitronen-Sanddorn-Kuchen	3,5
Kuchen des Tages	4,2
Cookie Sweet & Salty Schokolade Meersalz	3,5
Cookie Nutty Choc (vegan) Schokolade Cashewkerne	3,5
Butter-Croissant (auf Wunsch kurz erwärmt)	3
Energy-Ball 40g (vegan) Datteln Aprikose Cashewkernen Kakao Zimt Kokos	2,5
Milchreis Zimt & Zucker Apfelkompott	6,5 +2
Bircher-Müsli (vegan) Joghurt Milch Äpfel Haferflocken Sultaninen Haselnüsse Mandeln Honig	5,5
Obstsalat	4
Frucht-Crumble aus Guidos Backstube Früchten der Saison Vanilleeis	6
Frieseneis aus dem Herzen Ostfrieslands mit Biomilch von der Küste aus dem Becher	4,5
Entdeckt unsere aktuellen Sorten in unserer Eistruhe.	

Zimtschnecken aus unserer Backstube

Nordische Zimt-Kardamom-Schnecke	4
Himbeerschnecke mit weißer Schokolade	4,5
Spätsommerliche Apfel-Zimtschnecke	4,5

Zimtschnecken-Deals

Zimtschnecke deiner Wahl + Kaffee oder Cappuccino	6
Zimtschnecken Quartett 4 für 3	12

Herzhaftes aus der Vitrine

Guidos Brotkorb Sauerteigbrot Kräuterquark	6,5
Kalamata Oliven bester Qualität (mit Stein)	6,5
Bunter Hirtensalat Gurke Tomate Paprika Zwiebel ostfriesischer Hirtenkäse Essig-Öl Kräuter Sauerteigbrot	
klein	4,5
groß	7,5
Salat des Tages	
klein	4,5
groß	7,5
Quiche des Tages wahlweise vegetarisch oder mit Schinkenwürfeln	7,5
Rosmarin Ofenkartoffeln Kräuterquark	
Kleine Schale 150g	6,5
Große schale 250g	9,5
50 g Nordseekrabben von der Norddeicher Krabbenmanufaktur	+8

Geröstete Brote

Guidos selbstgebackenes Sauerteigbrot geröstet und mit bunten Toppings serviert.	
Botanik Hummus geröstete Kirschtomaten Queller Kräuteröl	10,5
Nordsee Roastbeef Roastbeef Kräutercreme Pickles Zwiebeln Meerrettich-Creme	16,5
Räucherlachs & Dillcreme Räucherlachs Dillcreme eingelegte Gurke Kräuter	16,5

Frisches aus der Küche (12.00-19.00 Uhr)

Nordsee Tapas Board – nordisch & bunt Emder Curry-Matjes & Kräuter-Matjes Rote-Bete-Apfel-Salat Ofenkartoffeln marinierte Krabben Kräutercreme eingelegtes Gemüse Fish-Cake Apfel-Curry-Aufstrich Sauerteigbrot	24
Amber Burger Rindfleisch Dry Age (Fleisch aus Friesoythe) oder Pilz-Patty karamellisierte Zwiebeln eingelegte rote Zwiebeln Limetten-Aioli Gurken-Relish Wildkräuter Brioche-Bun Hand Cut Fries	26,5

Warme Tagesgerichte
täglich zwei wechselnde Gerichte –
eins vegetarisch, eins mit Fleisch oder Fisch